sterreich € 3,10; Schweiz sfr 5,40;
gien € 3,20; Luxemburg € 3,20;
alien € 3,90; Spanien € 3,90;
€ 4,00
4 195956 902709 02

Laura Backen

Ein Backbuch genügt!



Die 100 besten Weihnachts-Rezepte

Exklusiv mit Rezept-Finder!
Schnell finden, was lecker ist

- PLÄTZCHEN
- KLEINGEBÄCK
- KUCHEN
- TORTEN
- STOLLEN
- PRALINEN

SCHNELLE PLÄTZCHEN



KLASSISCHE PLÄTZCHEN



INTERNATIONALE PLÄTZCHEN



KLEINGEBÄCK



KUCHEN



TORTEN



PRALINEN



STOLLEN





Ratz, fatz fertig!

Weihnachten stressfrei – ein purer Wunschtraum? Mit diesen schnellen Plätzchen kein Problem. Schon nach maximal 30 Minuten Zubereitung kommen die Plätzchen in den Ofen. Hier heißt es: wenig Aufwand – große Wirkung!



Ingwerblüten

Zutaten für ca. 48 Stück:

75 g zimmerwarme Butter
200 g brauner Zucker
1 Ei (Größe M)
50 g kandierter Ingwer
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1 Prise Salz
300 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Halbbitter-Kuvertüre

■ Butter und Zucker schaumig schlagen. Ei zufügen. Ingwer fein hacken und mit Zitronenschale und Salz zur Butter geben. Mehl mit Backpulver mischen und mit der Butter-Ei-Masse zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 20 Minuten kühl stellen.

■ Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher (ca. 5 cm ∅) Blüten ausstechen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und ca. 30 Minuten auskühlen lassen.

■ Inzwischen Kuvertüre grob hacken und auf einem warmen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden und die Ingwerblüten damit nach Belieben verzieren. Trocknen lassen.

Zubereitung ca. 30 Minuten (ohne Back- und Wartezeit). Pro Stück ca. 70 kcal.
E 1 g, F 2 g, KH 10 g





Stollen-Kekse

Zutaten für ca. 28 Stück:

- **75 g Rosinen**
- **30 g Marzipan-Rohmasse**
- **250 g Butter oder Margarine**
- **100 g Zucker**
- **1 Ei (Größe M)**
- **375 g Mehl**
- **1 Päckchen Vanillin-Zucker**
- **1–2 Eigelb**
- **1 Packung (100 g) Früchte-Mix gewürfelt**
- **Puderzucker zum Bestäuben**

■ Rosinen und Marzipan fein hacken. Fett in Flöckchen, Zucker, Ei, Mehl, Vanillin-Zucker, vorbereitete Rosinen und Marzipan zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt ca. 20 Minuten kühl stellen.

■ Teig auf einer leicht bemehlter Arbeitsfläche zu langen Schlangen formen und in ca. 10 cm lange Stücke schneiden (ergibt ca. 56 Stücke).

■ Eigelb verquirlen. Rollen damit bestreichen und je 2 Stücke verschlingen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Gas: Stufe 2) zunächst ca. 15 Minuten backen. Anschließend nochmals mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Früchte-Mix bestreuen. Ca. 5 Minuten zu Ende backen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung ca. 25 Minuten (ohne Back- und Wartezeit). Pro Stück ca. 150 kcal. E 2 g, F 8 g, KH 18 g





Sternschnuppen

Zutaten für ca. 50 Stück:

- **250 g Mehl**
- **25 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)**
- **100 g Zucker**
- **1 Prise Salz**
- **1 Päckchen Vanillin-Zucker**
- **1 Ei (Größe M)**
- **2–3 Tropfen Bittermandel-Aroma**
- **125 g Butter**
- **1 Eigelb (Größe M)**
- **1 EL Milch**
- **75 g Puderzucker**
- **ca. 50 Baisers (weiß oder rosa) (à ca. 4 g)**
- **1 EL Puderzucker**
- **evtl. Silber- oder Goldperlen**

■ Mehl, Mandeln, Zucker, Salz und Vanillin-Zucker mischen. Ei, Bittermandel-Aroma und Butter in Flöckchen zufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Mit den Händen glatt kneten. Teig zugedeckt ca. 20 Minuten kühl stellen.

■ Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche (2–3 mm dick) ausrollen. Mit einem Sternschnuppen-Ausstecher (ca. 8 cm lang) 50 Sternschnuppen ausstechen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen.

■ Eigelb und Milch verquirlen. Sternschnuppen mit verquirltem Eigelb bestreichen und nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Gas: Stufe 2) 10–12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter setzen und auskühlen lassen.

■ Inzwischen Puderzucker und 1–1½ Teelöffel Wasser glatt rühren. Unterseite der Baisers mit Puderzucker-Guss einstreichen und je ein Baiser auf je eine Sternschnuppe setzen. Trocknen lassen. Baiserspitzen nach Belieben mit Silber- oder Goldperlen verzieren. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung ca. 30 Minuten (ohne Back- und Wartezeit).
Pro Stück ca. 70 kcal.
E 1 g, F 3 g, KH 10 g

Zutaten für ca. 25 Stück:

- 75 g weiche Butter oder Margarine
- 75 g Zucker
- 150 g Mehl
- 1 Ei (Größe M)
- 250 g Puderzucker
- 1 Eiweiß
- rote Lebensmittelfarbe

Zubereitung ca. 30 Minuten (ohne Back- und Wartezeit). Pro Stück ca. 100 kcal.
E 1 g, F 3 g, KH 17 g

Santa-Claus-Gesichter

■ Fett, Zucker, Mehl und Ei mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Rolle (ca. 4 cm ∅) formen, in Folie wickeln und ca. 20 Minuten kühl stellen.

■ Rolle in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden (ca. 25 Stück), auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen, auskühlen lassen.

■ Puderzucker, Eiweiß und einige Tropfen Wasser zu einem glatten Guss rühren. Die Hälfte mit Lebensmittelfarbe kräftig rot färben. Guss getrennt in 2 Gefrierbeutel füllen, eine kleine Spitze abschneiden. Mit dem weißen Guss Bart, Augen und Mützenrand malen. Mit dem roten Guss Nase und Mütze malen. Trocknen lassen. Nach Belieben in Papier-Muffinförmchen anrichten.





Zutaten für ca. 50 Stück:

- 225 g Mehl, 1/2 TL Backpulver
- 30 g gemahlene Mandeln
- 2 Eigelb (Größe M)
- 150 g Butter oder Margarine
- 50 g Zucker, 1 Prise Salz
- 1 EL Milch
- 75 g Mandelstifte
- 5 EL Aprikosen-Konfitüre
- 50 g Halbbitter-Kuvertüre

Zubereitung ca. 30 Minuten (ohne Back- und Wartezeit). Pro Stück ca. 60 kcal. E 2 g, F 4 g, KH 5 g

Mandel-Knusperstäbchen

■ Mehl mit Backpulver, gemahlenen Mandeln, 1 Eigelb, Fett, Zucker und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

■ Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen. Mit einem gezackten Teigrad Streifen (ca. 8 x 1,5 cm) ausradeln. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Rest Eigelb mit Milch glatt rühren. Stäbchen damit bestreichen. Mandelstifte darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C / Gas: Stufe 2) 10 bis 12 Minuten backen. Herausnehmen und ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

■ Konfitüre erwärmen, in einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden. Konfitüre auf den Stangen verteilen. Trocknen lassen.

■ Inzwischen Kuvertüre grob hacken, schmelzen und in einen Gefrierbeutel geben. Eine Ecke abschneiden und die Stäbchen nach Belieben verzieren. Trocknen lassen.



Zutaten für ca. 45 Stück:

- 180 g Butter
- 1 Vanilleschote
- 120 g Puderzucker
- Salz
- 15 g geriebener Ingwer
- 250 g Mehl
- 125 g brauner Zucker
- 1 Eiweiß (Größe S)

Zubereitung ca. 25 Minuten (ohne Back- und Wartezeit). Pro Stück ca. 50 kcal.
E 1 g, F 3 g, KH 6 g

Vanille-Plätzchen

■ Butter bei schwacher Hitze schmelzen und auskühlen lassen, bis die Butter wieder fest ist. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Butter, Puderzucker, Vanillemark und Salz schaumig rühren. Ingwer zufügen und esslöffelweise einen Teil des Mehls unterrühren. Rest Mehl unterkneten.

■ Teig vierteln und 2 Rollen formen. Diese dann zu quadratischen Stangen drücken (Kantenlänge ca. 3 cm). Braunen Zucker auf ein Tablett streuen. Stangen dünn mit Eiweiß bestreichen, in dem braunen Zucker vorsichtig wenden und leicht andrücken. Stangen ca. 20 Minuten kühl stellen.

■ Stangen in gut 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und diese mit kleinen Abständen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C / Gas: Stufe 4) 6–7 Minuten backen. Plätzchen auskühlen lassen.

Zutaten für ca. 40 Stück:

- 125 g Butter
- 250 g Mehl, 80 g Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Packung Orangen-Aroma
- 100 g Knuspermüsli
- je 150 g Vollmilch- und Halbbitter-Kuvertüre
- 20 g gehackte Pistazien

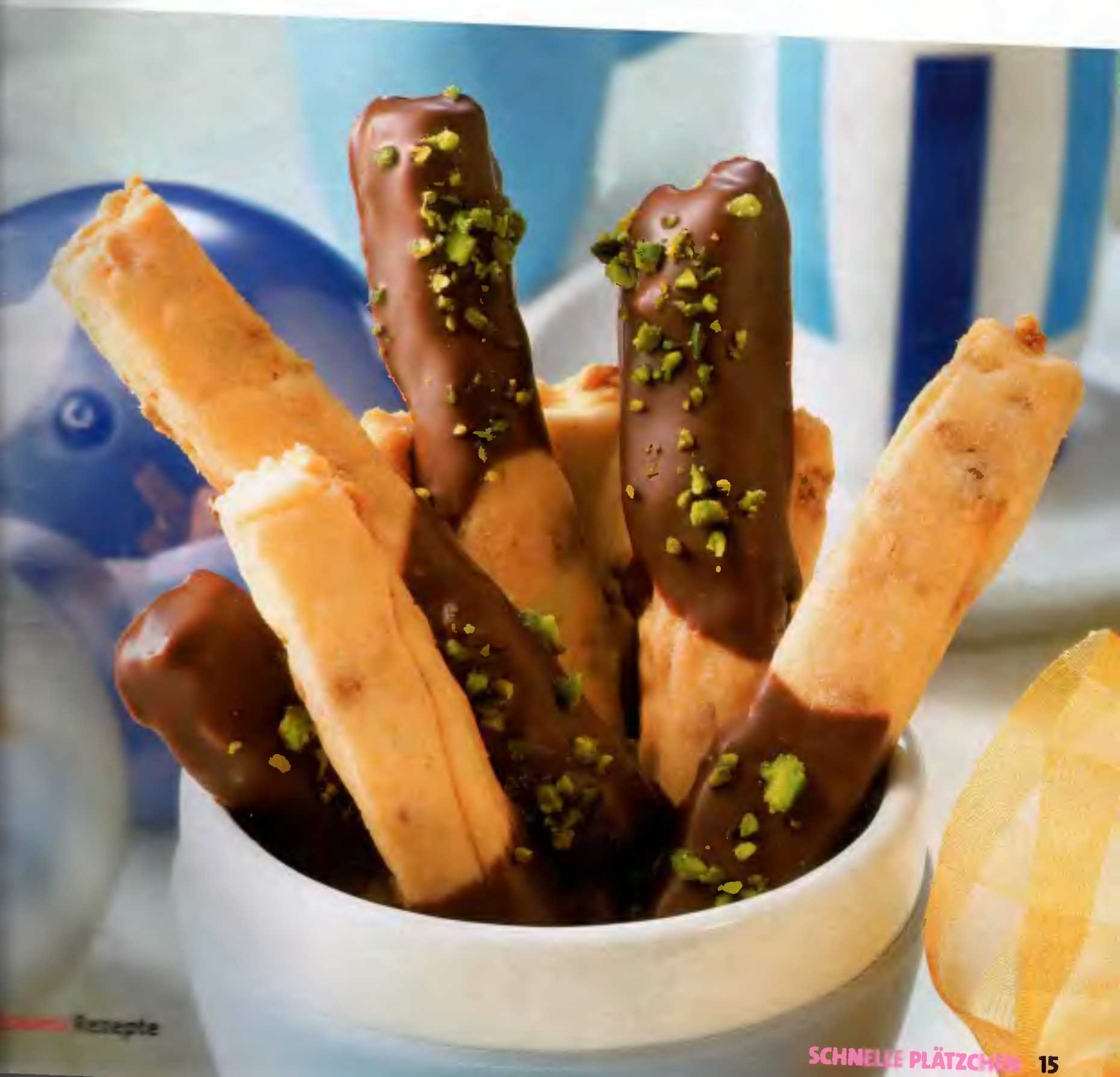
Zubereitung ca. 30 Minuten (ohne Back- und Wartezeit). Pro Stück ca. 90 kcal.
E 1 g, F 5 g, KH 11 g

Schlanke Schoko-Stangen

■ Butter grob würfeln, mit Mehl, Zucker, Ei und Orangen-Aroma zu einem glatten Teig verkneten. Knuspermüsli darunter kneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

■ Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 18 x 26 cm) ca. 1 cm dick ausrollen. Ca. 8 cm lange und 1,2 cm breite Stangen schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Gas: Stufe 2) 18–20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

■ In der Zwischenzeit Kuvertüren grob hacken und ca. 2/3 der Kuvertüre schmelzen. Herunternehmen und die restliche Kuvertüre einrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist. Knusperstangen halb in die Kuvertüre tauchen und abtropfen lassen. Stangen auf Backpapier legen, mit Pistazien bestreuen und trocknen lassen.



Zutaten für ca. 25 Stück:

- **2 Eiweiß**
- **100g Zucker**
- **1/2 TL Zitronenschale**
- **1 TL gemahlener Anis**
- **2 Tropfen rote Lebensmittelfarbe**
- **evtl. Gold-Zuckerperlen**

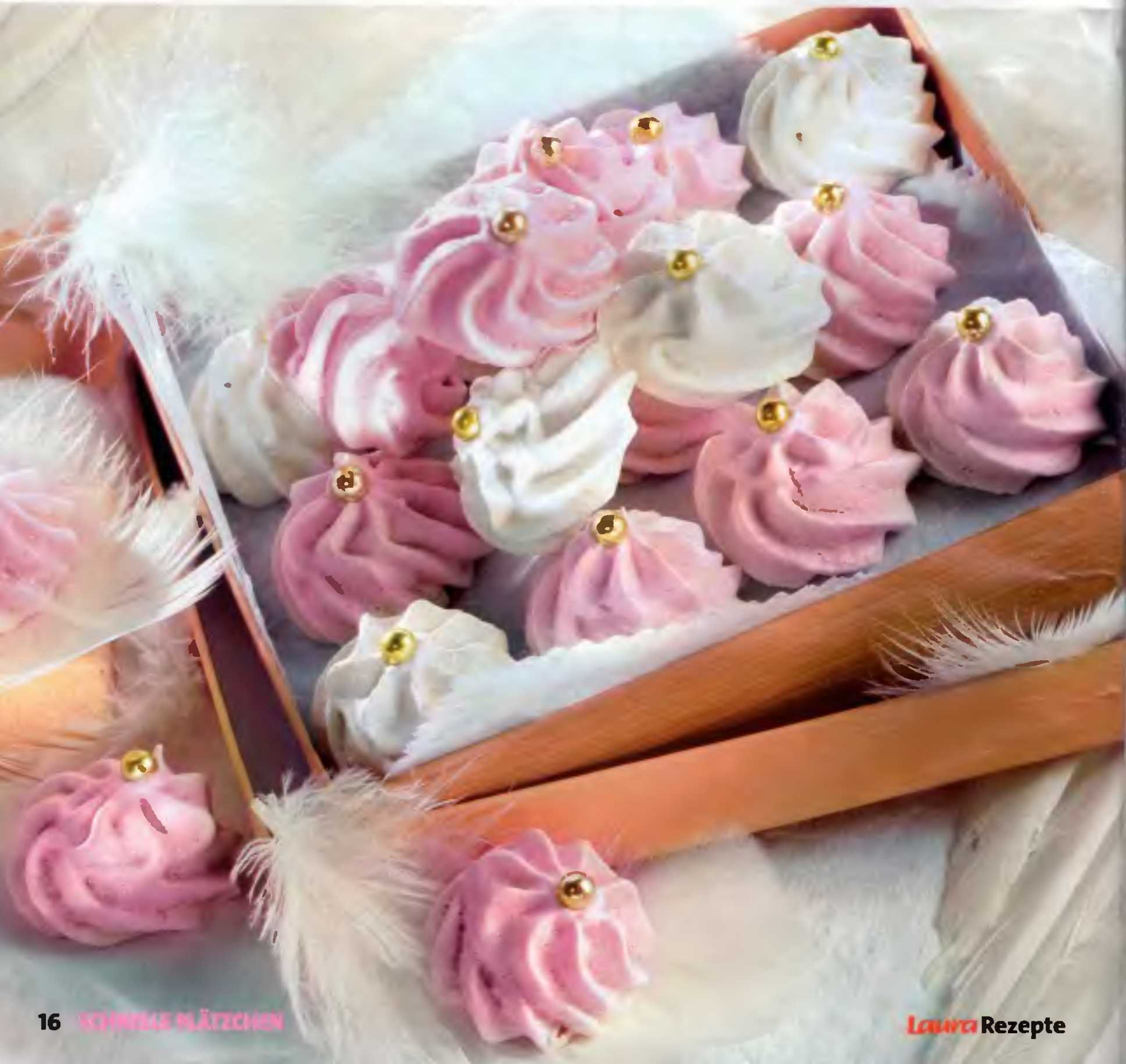
Zubereitung ca. 10 Minuten (ohne Backzeit).
Pro Stück ca. 16 kcal.
E 0 g, F 0 g, KH 4 g

Kleine Anisbaisers

■ Das Eiweiß in eine Rührschüssel geben und sehr steif schlagen. Dabei nach und nach Zucker einrieseln lassen. Abgeriebene Zitronenschale und Anis vorsichtig unterheben.

■ Eine Hälfte der Eiweißmasse mit roter Lebensmittelfarbe zartrosa einfärben. Rosafarbene und weiße Eiweißmasse nacheinander in einen Spritzbeutel füllen und kleine Rosetten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen.

■ Baisers nach Belieben an der Spitze mit Gold-Zuckerperlen verzieren. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 110 °C / Gas: Stufe 1) ca. 3 1/2 Stunden trocknen lassen. Die kleinen Anisbaisers auf ein Kuchengitter legen und vollständig auskühlen lassen.





Zutaten für ca. 65 Stück:

- 200 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 1 EL Mandellikör (Amaretto)
- 125 g Butter oder Margarine
- 1 Ei (Größe M)
- 100 g Mandelblättchen
- 175 g Himbeer-Konfitüre
- 1 – 2 EL Puderzucker

Zubereitung ca. 30 Minuten (ohne Back- und Wartezeit). Pro Stück ca. 60 kcal, E 1 g, F 3 g, KH 5 g

Mandel-Herzen

■ Für den Teig Mehl, Mandeln, Zucker, Salz, Vanillin-Zucker, Vanillemark, Likör, Fett in Flöckchen und Ei in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Mit den Händen nochmals kurz durchkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 20 Minuten kühl stellen.

■ Inzwischen Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldgelb rösten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen. Verschieden große Herzen ausstechen und auf drei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen.

■ Herzen nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Gas: Stufe 2) 10 bis 12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen. Plätzchen dünn mit Konfitüre bestreichen. Mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.



Zutaten für ca. 25 Stück:
- 100 g Butter oder Margarine
- 50 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 150 g Mehl
- 75 g getrocknete Aprikosen
- 50 g Pistazien
- 2 EL Rum
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung ca. 30 Minuten (ohne Back- und Wartezeit). Pro Stück ca. 80 kcal. E 1 g, F 5 g, KH 8 g

Aprikosen-Hütchen

■ Fett, Puderzucker und Salz cremig rühren. 1 Eigelb unterrühren. Mehl dazugeben und mit den Knethaken unterkneten. Teig in Folie gewickelt ca. 20 Minuten kühl stellen.

■ Inzwischen Aprikosen quer halbieren und kleine Herzen zum Verzieren ausstechen. Rest Aprikosen fein hacken. Pistazien ebenfalls hacken und mit Rum vermischen.

■ Teig auf einer leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Ca. 25 runde Plätzchen (ca. 5 cm ∅) ausstechen. Aprikosen-Füllung darauf verteilen. Teigränder mit drei Fingern fassen und über der Füllung leicht andrücken.

■ Hütchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Restliches Eigelb verquirlen und Plätzchen bestreichen. Aprikosenherzen in die Mitte setzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Gas: Stufe 2) ca. 12 Minuten backen. Leicht mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten für ca. 40 Stück:

- 50 g Butter, 100 g Zucker
- 1/2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Ei (Größe S)
- 3 EL stichfeste saure Sahne
- 250 g Mehl
- 1 Prise Backpulver
- 1 Eigelb, 3 EL Milch
- Nüsse, kandierte Kirschen und Pistazien zum Verzieren

Zubereitung ca. 30 Minuten (ohne Back- und Wartezeit). Pro Stück ca. 40 kcal. E 1 g, F 1 g, KH 6 g

Bunter Plätzchen-Mix

■ Butter schaumig rühren. Zucker und Vanillin-Zucker einrühren. Ei und saure Sahne zugeben. Mehl und Backpulver gut unterkneten. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen und ca. 40 Kekse (ca. 3 cm groß) mit Blütenausstechern ausstechen.

■ Kekse auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Eigelb und Milch verrühren und die Kekse damit gleichmäßig bestreichen. Nach Belieben mit Nüssen, kandierten Kirschen und Pistazien verzieren.

■ Kekse nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Gas: Stufe 2) 7–8 Minuten hellbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Süße Achten

Zutaten für ca. 30 Stück:

100 g Marzipan-Rohmasse

150 g Butter, 100 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

1 Prise Salz, 3 Eier (Größe M)

250 g Mehl, 50 g gemahlene Mandeln (ohne Haut),

einige Tropfen Bittermandel-Aroma

je 125 g Aprikosen- und Himbeer-Konfitüre

Zubereitung ca. 25 Minuten (ohne Back- und Wartezeit). Pro Stück ca. 140 kcal.
E 2 g, F 7 g, KH 17 g

■ Marzipan grob würfeln. Butter, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Marzipan mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Mandeln und Mandel-Aroma zufügen und unterrühren.

■ Teig in zwei Portionen teilen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Ca. 6 cm große Achten (Öffnungen in den Achten müssen sich beim Backen schließen, Achtung: Teig läuft beim Backen minimal auseinander) auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen.

■ Kekse nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Gas: Stufe 2) ca. 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, vorsichtig vom Backblech holen, auf ein Gitter setzen und auskühlen lassen. Konfitüre getrennt durch zwei feine Siebe in zwei kleine Töpfe streichen, dann erwärmen. Etwas abkühlen lassen. Anschließend je einen gelben und einen roten Klecks in die Mulden der Achten geben. Trocknen lassen.





Zutaten für ca. 40 Stück:

- 125 g Butter oder Margarine
- 310 g Puderzucker
- 250 g Mehl
- 1 Ei (Größe M)
- geriebene Schale von 1 Limette
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 5–6 EL Zitronensaft
- 2–3 Tropfen rote Lebensmittelfarbe
- evtl. Zuckerperlen und -blümchen zum Verzieren

Zubereitung ca. 25 Minuten (ohne Back- und Wartezeit). Pro Stück ca. 80 kcal. E [illegible] g F [illegible] g KH [illegible] g

Zartrosa Kringel

■ Fett in Flöckchen, 60 g Puderzucker, Mehl und Ei mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Mit Limettenschale und Vanillin-Zucker würzen. Teig in Folie gewickelt ca. 20 Minuten kühl stellen.

■ Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Nach Belieben Herzen und runde Plätzchen ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Gas: Stufe 3) 8–10 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

■ Zum Verzieren restlichen Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren. Die Hälfte davon rosa färben. Plätzchen zunächst vollständig mit rosa und weißem Guss bestreichen und trocknen lassen. Nach Belieben auch sofort mit kleinen Zuckerperlen- oder -blümchen bestreuen. Restlichen Guss in kleine Spritztüten mit Miniloch füllen. Getrocknete Plätzchen kringelförmig verzieren.



Zutaten für ca. 24 Stück:
2 Eiweiß (Größe M)
5 g flüssiger Süßstoff (ca. 1 1/2 TL)
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
1 1/2 EL Zitronensaft
1 Messerspitze Zimt
130 g gemahlene Mandeln
60 g gemahlene Mandeln zum Ausrollen
30 g Diabetiker-Süße
Zimt und Zitronenschalenstreifen zum Verzieren

Zubereitung ca. 25 Minuten (ohne Back- und Wartezeit). Pro Stück ca. 50 kcal. E 1 g, F 3 g, KH 7 g; 3 Stück = 1/2 anzurechnende BE

Kleine Zimtblüten

■ Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Dabei nach und nach Süßstoff zufügen. 1 EL Zitronenschale, -saft, Zimt und 2/3 der Mandeln unterheben. Rest der Mandeln unterkneten. Zugedeckt ca. 20 Minuten ruhen lassen.

■ Teig auf mit Mandeln bestreuter Arbeitsfläche ca. 0,5 mm dick ausrollen und mit einer Ausstechform (ca. 5 cm Ø) Blüten ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C / Gas: Stufe 1) ca. 15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

■ Für die Glasur Diabetiker-Süße, Rest Zitronensaft und 1–2 Esslöffel Wasser verrühren. Blüten damit bestreichen und trocknen lassen. Mit Zimt und Zitronenschalenstreifen verzieren.

Für Diabetiker geeignet

Zutaten für ca. 24 Stück:

- 3 Scheiben tiefgefrorener Blätterteig
- 200 g getrocknete Aprikosen
- 3 EL Erdnussbutter
- 125 g Aprikosen-Konfitüre

**Zubereitung ca. 15 Minuten (ohne Back- und Wartezeit).
Pro Stück ca. 100 kcal.**
E 1 g, F 4 g, KH 12 g

Blätterteig-Schnecken

■ Blätterteigscheiben nebeneinander legen und auftauen lassen. Aprikosen in mittelgroße Stücke schneiden. Blätterteigscheiben mit Erdnussbutter bestreichen und die Aprikosen darauf verteilen. Zur kurzen Seite hin zusammenrollen und das Teigende gut andrücken. Ca. 30 Minuten einfrieren. Anschließend jede Rolle in ca. 8 Stücke schneiden.

■ Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen.

■ Aprikosen-Konfitüre erhitzen, durch ein grobes Sieb streichen und die Blätterteigschnecken damit bestreichen. Trocknen lassen.





Zutaten für ca. 40 Stück:

- 1 Backmischung (370 g) „Vanille-Kipferl" (z. B. Dr. Oetker)
- 150 g Butter
- 1 Eigelb (Größe M)
- 50 g Puderzucker
- ca. 1 1/2 TL gemahlener Anis

Zubereitung ca. 10 Minuten (ohne Back- und Wartezeit). Pro Stück ca. 50 kcal. E 1 g, F 3 g, KH 6 g

Anis-Schneeflocken

■ Backmischung in eine Rührschüssel geben. Weiche Butter und Eigelb zufügen und mit dem Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Dann mit den Händen glatt kneten.

■ Aus dem Teig 4 Rollen formen und ca. 40 Scheiben abschneiden. Mit einer Gabel leicht in die Keksoberfläche drücken.

■ Kekse auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Gas: Stufe 2) 12–15 Minuten backen. Die Schneeflocken sollen nur am Fuß leicht bräunen, ansonsten hell bleiben.

■ Puderzucker und Anis mischen und auf einen großen Teller sieben. Die noch heißen Schneeflockenplätzchen kurz in Anis-Puderzucker wälzen und auskühlen lassen. Schneeflocken kühl und dunkel in Dosen aufbewahren.

Zutaten für ca. 20 Stück:

200 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
1 Messerspitze Backpulver
150 g Butter oder Margarine
125 g Zucker, 50 g Marzipan-Rohmasse, 1 Ei (Größe M)
1 Eigelb, 100 g Nuss-Nougat
2 EL Orangensaft
100 g Puderzucker

Zubereitung ca. 30 Minuten (ohne Back- und Wartezeit). Pro Stück ca. 190 kcal.
E 3 g, F 10 g, KH 21 g

Gefüllte Nougat-Herzen

■ Mehl, Mandeln, Backpulver, Fett, Zucker, Marzipan und Ei zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt ca. 20 Minuten kühl stellen.

■ Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Ca. 5,5 cm große Herzen ausstechen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Eigelb mit 1 Esslöffel Wasser glatt rühren und die Herzen damit bestreichen.

■ Kekse nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Gas: Stufe 3) ca. 12 Minuten goldgelb backen. Herzen auskühlen lassen.

■ Inzwischen Nougat auf dem warmen Wasserbad schmelzen und die Hälfte der Herzen dick damit bestreichen. Mit den restlichen Herzen belegen. Orangensaft mit Puderzucker glatt rühren. In einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die Herzen damit verzieren..





Lieblings-Kekse

Alle Jahre wieder: Zimtsterne, Kipferl, Engelsaugen, Bethmännchen – die himmlischen Klassiker dürfen auf dem bunten Teller nicht fehlen. Hier sind unsere Favoriten aus Kindheitstagen. Das wird ein Fest!



Süße Knusperchen

Zutaten für ca. 25 Stück:

225 g Mehl
1 Eigelb
72 g Diabetiker-Süße
1 EL Rum
Mark von 1 Vanilleschote
abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone
125 g Butter oder Margarine
4–5 EL (à ca. 25 g) rotes Fruchtzucker-Diät-Gelee (z. B. Waldbeeren-Gelee)

■ Mehl, Eigelb, 50 g Diabetiker-Süße, Rum, Vanillemark, Zitronenschale und Fett in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Dabei evtl. 1 Esslöffel Wasser unterkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

■ Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher (ca. 5 cm Ø) ca. 50 Kreise ausstechen. Bei der Hälfte der Plätzchen in der Mitte mit kleinen Ausstechformen Sterne, Herzen und Monde ausstechen.

■ Die Plätzchen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Gas: Stufe 2) 10 bis 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

■ Gelee in einem kleinen Topf erwärmen und jeweils ein Plätzchen mit und ohne ausgestochener Mitte damit dünn bestreichen und zusammensetzen. Mit übriger Diabetiker-Süße bestäuben. Die oberen Plätzchen mit dem restlichen Gelee füllen und fest werden lassen.

Zubereitung ca. 1 ¼ Stunden.
Wartezeit ca. 45 Minuten.
Pro Stück ca. 80 kcal.
E 1 g, F 5 g, KH 11 g
1 anzurechnende BE.

Für Diabetiker geeignet





Karamell-Kringel

Zutaten für ca. 50 Stück:

- **125 g Karamell-Sahne-(Kuh-)bonbons**
- **250 g Butter oder Margarine**
- **1 Prise Salz**
- **250 g Zucker**
- **Mark von 1 Vanilleschote**
- **1 Päckchen Vanillin-Zucker**
- **3 Eier (Größe M)**
- **325 g Mehl**
- **100 g Speisestärke**
- **125 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)**
- **1 gestr. TL Backpulver**
- **je 100 g Halbbitter- und Vollmilch-Kuvertüre**

■ Bonbons sehr fein hacken. Fett, Salz, Zucker, Vanillemark und Vanillin-Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Stärke, Mandeln und Backpulver mischen, zufügen und unterrühren. Gehackte Bonbons unterrühren.

■ Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit sehr großer Sterntülle füllen und ca. 50 Kringel (5–6 cm ∅) auf 3 mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen.

■ Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) 10–12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auf Gitter setzen und auskühlen lassen.

■ Inzwischen Kuvertüre grob hacken und zusammen auf dem warmen Wasserbad schmelzen. Kringel knapp zur Hälfte in Kuvertüre tauchen, gut abtropfen lassen, auf ein Kuchengitter setzen und trocknen lassen.

Zubereitung ca. 1¼ Stunden. Pro Stück ca. 140 kcal.
E 2 g, F 8 g, KH 16 g





Feine Zimtsterne

Zutaten für ca. 70 Stück:

3 Eiweiß (Größe M)

250 g Zucker

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

1 EL Zimt

350 g gemahlene Mandeln mit Haut

125 g Puderzucker

■ 2 Eiweiß steif schlagen. Zucker dabei einrieseln lassen und 6–8 Minuten weiterschlagen. Zitronenschale, Zimt und Mandeln mischen, unterheben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

■ Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Stück Backpapier geben. Darüber ein Stück Frischhaltefolie legen und den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen. Aus dem Teig Sterne (ca. 5 cm ∅) und Sternschnuppen (ca. 8 cm Länge) ausstechen und auf drei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

■ Für den Guss restliches Eiweiß steif schlagen. Puderzucker zufügen und unterrühren. Sterne und Sternschnuppen damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C/Gas: Stufe 1) nacheinander ca. 15 Minuten auf unterster Schiene backen. Nach 5 Minuten evtl. mit Alufolie abdecken und weiterbacken. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitung ca. 2 Stunden.
Pro Stück ca. 50 kcal.
E 1 g, F 3 g, KH 6 g





Mini-Nuss-Ecken

Zutaten für ca. 84 Stücke:
Für den Boden:
- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 125 g Butter
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 gestr. TL Backpulver

Für den Belag:
- 100 g Marzipan-Rohmasse
- je 200 g gehackte und gemahlene Haselnüsse
- 2 EL Cognac
- 150 g Crème fraîche
- 250 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- je 150 g weiße und Halbbitter-Kuvertüre

■ Für den Boden Mehl, Zucker, Ei, Butter in Flöckchen, Vanillin-Zucker und Backpulver mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Eventuell anschließend nochmals mit kalten Händen kurz durchkneten.

■ Teig auf Backpapier zu einem Rechteck (34 x 38 cm) ausrollen. Auf ein Backblech setzen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

■ Für den Belag Marzipan grob würfeln. Nüsse, Marzipan und Cognac verkneten. Crème fraîche, Zucker und Vanillin-Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze aufkochen lassen, in die Nuss-Marzipan-Masse geben und gut vermengen. Gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten auf der unteren Schiene backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter setzen, ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Ränder gerade schneiden, so dass eine Platte von ca. 30 x 35 cm ensteht (Kanten zum Probieren). Anschließend erst in 5 x 5 cm große Quadrate, dann in Dreiecke schneiden. Auskühlen lassen.

■ Kuvertüren grob hacken und getrennt auf dem warmen Wasserbad schmelzen. Hälfte der Nussecken mit je einer Ecke in die weiße Kuvertüre tauchen, auf ein Gitter setzen und trocknen lassen. Restliche Nussecken mit je einer Ecke in die dunkle Kuvertüre tauchen und trocknen lassen.

Zubereitung ca. 1 1/4 Stunden.
Pro Stück ca. 100 kcal.
E 1 g, F 6 g, KH 9 g



Zutaten für ca. 40 Stück:

- 50 g Marzipan-Rohmasse
- 125 g Butter, 125 g Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 275 g Mehl
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL gem. Kardamom
- 1 Msp. gem. Gewürznelken
- 1 Msp. gem. Muskatblüte
- 1 Msp. Salz
- 6–8 Tropfen Rum-Aroma
- 1 Eigelb
- 1 TL Schlagsahne
- 125 g rotes Johannisbeer-Gelee
- 125 g Quitten-Gelee

Zubereitung ca. 1 1/4 Std.
Wartezeit ca. 1 Stunde.
Pro Stück ca. 80 kcal.
E 1 g, F 3 g, KH 12 g

Gefüllte Tannenbäume

■ Marzipan-Rohmasse grob reiben. Butter und Zucker unterrühren. Ei, Mehl und Gewürze zufügen und alles gut verkneten. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

■ Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen. Tannenbäume (ca. 7 cm hoch) ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Aus der Hälfte der Bäume mit einer kleineren Ausstechform Bäumchen (ca. 4 cm hoch) ausstechen. Teigrest wieder zusammenkneten, ausrollen und weitere Tannenbäume ausstechen, bis der Teig verbraucht ist. Eigelb und Sahne verrühren und die Bäumchen damit bestreichen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Gas: Stufe 3) ca. 6 Minuten backen. Auskühlen lassen.

■ Johannisbeer-Gelee erwärmen und ca. 20 ganze Bäumchen dünn damit bestreichen. Ausgestochene Bäumchen darauf setzen und andrücken. Restliches Gelee mit einem Teelöffel in die kleinen Bäumchen füllen. Quitten-Gelee erwärmen. Rest Bäumchen bestreichen, zusammensetzen und füllen. Alle trocknen lassen.

Überraschungs-Pfeffernüsse

Zutaten für ca. 55 Stück:

- 100 g Orangeat, 300 g Mehl
- 1/2 Tüte (7,5 g) Pfefferkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL weißer Pfeffer
- 1 TL Backpulver
- 3 Eier (Größe M)
- 250 g Zucker
- 50 g Nuss-Nougat
- 50 g Marzipan-Rohmasse
- 50 g halbweiche getrocknete Pflaumen ohne Stein
- 150 g Halbbitter-Kuvertüre
- 150 g Puderzucker
- 3 EL Amaretto (Mandellikör)

Zubereitung ca. 1 1/2 Std.
Wartezeit ca. 4 1/2 Stunden.
Pro Stück ca. 80 kcal.
E 1 g, F 2 g, KH 15 g

■ Orangeat fein hacken. Mit Mehl, Pfefferkuchengewürz, Salz, Peffer und Backpulver mischen. Eier und Zucker weiß-schaumig schlagen. Mehlmischung zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

■ Teig auf bemehlter Fläche ca. 5 mm dick ausrollen. Kreise (ca. 6 cm ∅) ausstechen. Rest Teig wieder verkneten, nochmals ausrollen und weitere Kreise ausstechen. Nougat und Marzipan in Würfel (ca. 1 x 1 cm) schneiden, zu kleinen Kugeln formen.

■ Pflaumen vierteln. Je 1 Stück Nougat, Marzipan oder Pflaume in die Mitte eines Teigkreises legen. Teig darum zur Kugel formen. Auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. 4 Stunden trocknen lassen.

■ Kugeln im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen. Kuvertüre schmelzen. Puderzucker und Amaretto verrühren. 1/4 der Pfeffernüsse mit Kuvertüre, 1/4 mit Zuckerguss bestreichen. Mit übriger Kuvertüre und Rest Guss nach Belieben verzieren.



Marzipanherzen

Zutaten für ca. 54 Stück:
- 225 g Mehl, 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker, 100 g Zucker
- 75 g gemahlene Mandeln (ohne Haut), 1 Ei (Größe M)
- einige Tröpfchen Bittermandel-Aroma
- 125 g Butter oder Margarine
- 100 g Puderzucker
- 300 g Marzipan-Rohmasse
- rote Lebensmittelfarbe
- 100 g rotes Johannisbeer-Gelee
- nach Belieben Puderzucker, kandierte Veilchen und Minze zum Verzieren

Zubereitung ca. 1 1/2 Std.
Wartezeit ca. 30 Minuten.
Pro Stück ca. 90 kcal.
E 1 g, F 4 g, KH 10 g

■ Für den Teig Mehl, Salz, Vanillezucker, Zucker, Mandeln, Ei, Bittermandel-Aroma und Fett in Flöckchen verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

■ Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen. Mit verschieden großen Herzausstechförmchen Herzen ausstechen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Gas: Stufe 2) 10–12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

■ Inzwischen Puderzucker auf eine Arbeitsfläche sieben. Marzipan darauf würfeln und zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Mit roter Lebensmittelfarbe einfärben. Auf leicht mit Puderzucker bestäubter Arbeitsfläche ca. 1 mm dick ausrollen. Aus der Marzipandecke gleiche Anzahl und Größe der gebackenen Herzen ausstechen.

■ Gelee erwärmen. Plätzchen damit dünn bestreichen. Passende Marzipanherzen darauf setzen. Nach Belieben leicht mit Puderzucker bestäuben und mit Veilchen und Minzblättchen verziert servieren.





Zutaten für ca. 50 Stück:

- 50 g Minztäfelchen
- 250 g Mehl
- 25 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Msp. Backpulver
- 150 g Zucker
- 15 g Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter oder Margarine
- 400 g Puderzucker
- 2 Eiweiß (Größe M)
- 3–4 EL Minzlikör

Zubereitung ca. 1 1/4 Std.
Wartezeit ca. 1 Stunde.
Pro Stück ca. 90 kcal.
E 1 g, F 3 g, KH 16 g

Mint-Doppeldecker

■ Für den Teig Minztäfelchen fein hacken. Mehl, Mandeln, Ei, Vanillin-Zucker, Backpulver, Zucker, Kakao, Salz, Fett in Flöckchen und Minztäfelchen verkneten. Teig ca. 30 Minuten kühl stellen.

■ Anschließend Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit gewellten Ausstechförmchen (Wellenrand, Rechteck 2,5 x 4,5 cm, Dreieck eine Seite 4,5 cm) je 50 Plätzchen ausstechen. Auf drei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

■ Puderzucker sieben. Eiweiß und Likör unterrühren. 2 Esslöffel abnehmen und zugedeckt zur Seite stellen. Rest Puderzucker-Minz-Masse in einen Gefrierbeutel füllen. Eine Ecke abschneiden. Hälfte der rechteckigen und Hälfte der dreieckigen Plätzchen gleichmäßig damit bespritzen. Rest Plätzchen jeweils darauf setzen. Zur Seite gestellte Puderzucker-Minz-Masse in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Plätzchen damit verzieren.



Zutaten für ca. 42 Stück:

- 125 g Zitronat
- 2 Eier (Größe M)
- 200 g Puderzucker
- 1 TL Zimt
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 225 g gemahlene Mandeln
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Msp. Backpulver
- ca. 42 Back-Oblaten (5 cm Ø)
- 75 g Mandelsplitter
- je 100 g weiße und Halbbitter Kuvertüre

Zubereitung ca. 1 1/2 Std.
Wartezeit ca. 2 Stunden.
Pro Stück ca. 110 kcal.
E 2 g, F 7 g, KH 10 g

Lebkuchen-Igel

■ Zitronat fein hacken. Eier, Puderzucker, Zimt, Lebkuchengewürz, Salz und Zitronenschale dickcremig aufschlagen. Mandeln, Nüsse und Backpulver mischen und unterrühren. Zitronat ebenfalls unterrühren. Masse ca. 30 Minuten kühl stellen.

■ Oblaten (5 cm Ø) auf zwei Backbleche verteilen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln walnussgroße Häufchen auf die Oblaten setzen. Etwas flach drücken. Mandelsplitter in die Häufchen stecken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C/Gas: Stufe 1) ca. 25 Minuten nacheinander backen. Anschließend im ausgeschalteten Backofen weitere 5 Minuten trocknen lassen. Igel aus dem Backofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

■ Weiße und dunkle Kuvertüre getrennt grob hacken. Kuvertüre getrennt in zwei Schälchen auf dem warmen Wasserbad schmelzen. Hälfte der Igel mit weißer Kuvertüre überziehen. Restliche Igel mit dunkler Kuvertüre überziehen. Auf ein Kuchengitter setzen und trocknen lassen.

Zutaten für ca. 35 Stück:
- 2 Eiweiß (Größe M)
- 125 g Zucker
- 175 g gemahlene Mandeln mit Haut
- 1 TL Zimt, 1 TL Back-Kakao
- 125 g Puderzucker
- ca. 35 ganze Mandeln mit Haut (ca. 40 g)

Zubereitung ca. 1 1/2 Std.
Wartezeit ca. 1 Stunde.
Pro Stück ca. 70 kcal.
E 1 g, F 3 g, KH 7 g

Mandel-Zimt-Herzen

■ 1 Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Zucker dabei einrieseln lassen und 6–8 Minuten weiterschlagen. Mandeln, Zimt und Kakao mischen. Unter die Eiweißmasse heben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

■ Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Stück Backpapier geben. Darüber Frischhaltefolie legen und den Teig mit einer Kuchenrolle ca. 5 mm dick ausrollen. Aus dem Teig Herzen (ca. 5,5 cm ∅) ausstechen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

■ Für den Zuckerguss restliches Eiweiß steif schlagen. Puderzucker zufügen und unterrühren. Guss mit einem Pinsel auf die Herzen streichen und jeweils 1 Mandel darauf setzen.

■ Herzen nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C / Gas: Stufe 1) 15 bis 20 Minuten auf unterster Schiene backen. Nach ca. 5 Minuten Backzeit evtl. mit Alufolie abdecken und weiterbacken. Mandel-Zimt-Herzen auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen.



Zutaten für ca. 54 Stück:
80 g Pinienkerne
280 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
70 g Zucker
5 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
2 Eigelb (Größe M)
200 g nicht zu harte Butter
50 g Puderzucker

Zubereitung ca. 1 Stunde.
Pro Stück ca. 70 kcal.
E 1 g, F 4 g, KH 7 g

Kipferln mit Pinienkernen

■ 50 g Pinienkerne fein mahlen. Mit Mehl, Mandeln, Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Salz, Eigelb und Butter in Flöckchen in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes durcharbeiten. Mit kühlen Händen schnell zu einer glatten Kugel kneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

■ Teig halbieren und zu 2 Rollen formen. Rollen in je 27 Stücke teilen. Kleine Teigstücke auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu Kipferln formen und mit übrigen Pinienkernen belegen. Kerne etwas andrücken.

■ Pinienkern-Kipferln auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten hellbraun backen.

■ Puderzucker sieben und mit dem restlichen Vanillin-Zucker mischen. Die noch heißen Kipferln vorsichtig im Vanillepuderzucker wenden. Überschüssigen Zucker abklopfen. Kipferln auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen. Pinienkern-Kipferln in einer Dose gut verschlossen und kühl aufbewahren. So halten sie sich etwa 2–3 Wochen frisch.





Zutaten für ca. 35 Stück:
75 g ganze braune Mandeln
250 g Marzipan-Rohmasse
60 g Puderzucker
30 g Mehl
1 Ei (Größe M)
1 TL Schlagsahne
nach Belieben Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung ca. 1 Stunde. Pro Stück ca. 60 kcal.
E 2 g, F 4 g, KH 5 g

Bethmännchen

■ Mandeln in einem kleinen Topf mit wenig Wasser aufkochen lassen und ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Auf ein Sieb gießen, abschrecken und die Mandeln aus der Haut drücken. Mandeln mit einem kleinen Messer der Länge nach in Hälften schneiden.

■ Marzipan in grobe Würfel schneiden. Puderzucker und Mehl durch ein feines Sieb sieben. Ei trennen. Eiweiß, Puderzucker, Mehl und Marzipan in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einer glatten Masse verrühren.

■ Marzipan-Masse mit angefeuchteten Händen zu kleinen Kugeln drehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Eigelb und Sahne verquirlen. Kugeln damit bepinseln. Jeweils drei Mandelhälften an den Rand einer Kugel drücken.

■ Bethmännchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C/Gas: Stufe 1) 18–20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen. Die Bethmännchen nach Belieben mit etwas Puderzucker zart bestäuben.



Zutaten für ca. 35 Stück:
- 1 Vanilleschote
- 140 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Diabetiker-Süße
- 100 g Butter, 1 EL Öl
- je 50 g rotes und gelbes Gelee (für Diabetiker geeignet)

Zubereitungszeit ca. 1 Std.
Wartezeit ca. 50 Minuten.
Pro Stück ca. 60 kcal.
E 1 g, F 3 g, KH 6 g
0,5 anzurechnende BE

Engelsaugen

■ Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit einem Messer herausschaben (Schote beiseite legen; anderweitig verwenden). Mehl, Mandeln, Diabetiker-Süße, Vanillemark, Butter, Öl und 1 Esslöffel kaltes Wasser mit den Knethaken des Handrührgerätes durcharbeiten. Mit kühlen Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

■ Eine Rolle formen, in 35 Scheibchen schneiden und Teig mit bemehlten Händen zu Kugeln formen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. In die Mitte jeder Kugel mit dem Daumen eine kleine Vertiefung drücken.

■ Plätzchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Gas: Stufe 2) nacheinander ca. 12 Minuten backen. Die Gelees getrennt in zwei kleinen Töpfchen erwärmen. Etwas abkühlen lassen, dabei mehrmals umrühren. Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf ein Kuchengitter setzen. Die heißen Plätzchen mit den Gelees füllen. Engelsaugen trocknen lassen.

Zutaten für ca. 50 Stück:
300 g dunkles Weizenmehl (Type 1050)
150 g Zucker
200 g Butter
1 Ei (Größe M)
100 g Aprikosen-Konfitüre
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung ca. 1 Stunde.
Wartezeit ca. 1 Stunde.
Pro Stück ca. 70 kcal.
E 1 g, F 4 g, KH 8 g

Aprikosenherzen

■ Mehl, Zucker, Butter und Ei in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel mit einem Küchentuch zudecken und 1 Stunde kühl stellen.

■ Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit einer Ausstechform ca. 50 Herzen (4–5 cm Ø) ausstechen. Kekse auf zwei mit Öl gefettete Backbleche legen.

■ Plätzchen nacheinander im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene (E-Herd: 175 °C/Gas: Stufe 2) 10–12 Minuten backen. Konfitüre glatt rühren und die Hälfte der noch warmen Kekse mit der Konfitüre bestreichen. Mit je einem zweiten Herz belegen und fest andrücken. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Aprikosenherzen mit Puderzucker bestäuben.

***Tipp:** Die Plätzchen lassen sich besonders leicht ausstechen, wenn Sie die Ausstechförmchen vorher in etwas Mehl tauchen.*



Zutaten für ca. 48 Stück:

175 g kalte Butter
250 g Mehl
100 g stichfeste saure Sahne
1 Eigelb (Größe M)
75 g Hagelzucker

Zubereitung ca. 1 Stunde.
Wartezeit ca. 1 Stunde.
Pro Stück ca. 60 kcal.
E 1 g, F 4 g, KH 5 g

Saure-Sahne-Brezeln

■ Butter in Würfel schneiden. Mehl auf eine Arbeitsfläche geben. Butter und saure Sahne darauf verteilen. Mit bemehlten Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie wickeln und ca. 1 Stunde kühl stellen.

■ Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche (ca. 3–4 mm dick) ausrollen und mit einem Ausstecher Brezeln ausstechen. Restlichen Teig wieder verkneten und erneut ausrollen und Brezeln ausstechen.

■ Brezeln auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Eigelb mit einer Gabel verquirlen. Brezeln mit dem Eigelb einpinseln, mit Hagelzucker bestreuen und nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Gas: Stufe 2) 12–14 Minuten backen. Brezeln auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

***Tipp:** Rollen Sie den Teig zur Abwechslung doch mal auf gemahlenen Haselnüssen statt auf Mehl aus. Dadurch bekommen die Brezeln eine interessante Note und etwas Biss. Auch gut: Eine kleine Prise Salz im Mürbeteig unterstützt das Aroma und rundet den Geschmack ab.*





Zutaten für ca. 30 Stück:
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 125 g Butter oder Margarine
- 1 Ei (Größe M)
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 2 gestr. EL Kakao
- 1 EL Milch, 1 Eiweiß

Zubereitung ca. 40 Min.
Wartezeit ca. 2 Stunden.
Pro Stück ca. 70 kcal.
E 1 g, F 4 g, KH 8 g

Schwarz-Weiß-Kekse

■ Mehl und Backpulver mischen. Fett, Ei, Zucker und Vanillin-Zucker zufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes unterkneten. Teig halbieren. Unter eine Hälfte Kakao und Milch kneten. Beide Teige in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kühl stellen.

■ Aus beiden Teigen auf bemehlter Arbeitsfläche eine Teigplatte von ca. 18 x 25 cm Größe ausrollen. Helle Platte auf Frischhaltefolie legen und mit Eiweiß bestreichen. Dunkle Platte darauf legen. Ebenfalls mit Eiweiß bestreichen. Mit Hilfe der Folie von der langen Seite her fest zu einer Rolle aufrollen. 1–2 Stunden kalt stellen.

■ Rolle in ca. 30 Scheiben schneiden. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Schwarz-Weiß-Gebäck im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Gas: Stufe 3) ca. 12 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen.

Tipp: Die Plätzchen bleiben besonders frisch, wenn Sie sie in einer Dose zusammen mit einem Stück Apfel aufbewahren.



Aus aller Welt

Kerniges aus Italien, Knackiges aus den USA, Feines aus Frankreich, Vornehmes aus Großbritannien und Berühmtes aus der Schweiz – wir haben nur das Beste für Sie zusammengestellt. Diese Kekse müssen Sie vernaschen!



Mignon-Herzen

Zutaten für ca. 29 Stück:

- 160 g Mehl
- 80 g Zucker
- 80 g gemahlene Mandeln
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 1 Msp. gemahlene Gewürznelken
- 80 g Butter
- 80 g Halbbitter-Kuvertüre
- 1–2 Eigelb (Größe M)
- ca. 2 EL Zucker zum Bestreuen
- 125 g Vollmilch-Kuvertüre
- 75 g rotes Johannisbeer-Gelee

■ Für den Mürbeteig Mehl, Zucker, Mandeln, Ei, Salz, Zitronenschale, Zimt und Nelken in eine Schüssel geben. Butter in Stücken dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Halbbitter-Kuvertüre fein hacken und kurz unterkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kühl stellen.

■ Den Teig ca. 2 mm dick ausrollen und mit Herzausstechern ca. 18 große (5,5 x 6,5 cm) und ca. 40 kleine (5 x 5,5 cm) Herzen ausstechen. Auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Eigelb verquirlen und die Herzen damit bestreichen. Kurz antrocknen lassen und jeweils die Hälfte der kleinen und großen Herzen mit Zucker bestreuen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Gas: Stufe 2) 10–12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

■ Vollmilch-Kuvertüre grob hacken und auf einem warmen Wasserbad schmelzen. Gelee kurz erwärmen und die ungezuckerten Herzen damit bestreichen. Mit den Zuckerherzen belegen und trocknen lassen. Jeweils eine der oberen Herz-Ecken in Kuvertüre tauchen. Auf Backpapier oder einem Kuchengitter trocknen lassen.

Zubereitung ca. 1 1/4 Stunden.
Wartezeit ca. 3 Stunden.
Pro Stück ca. 110 kcal.
E 2 g, F 6 g, KH 12 g

Frankreich


Noël
eihnacht
Christ
and a



Shortbreads

Zutaten für ca. 35 Stück:

300 g weiche Butter
250 g Zucker
1 Prise Salz
2 Päckchen Vanillin-Zucker
500 g Mehl

■ Butter, 200 g Zucker, Salz und Vanillin-Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Mehl darauf sieben und mit den Knethaken des Handrührgerätes unterkneten. Anschließend mit den Händen nochmals durchkneten und zugedeckt ca. 1 1/2 Stunden kühl stellen.

■ Teig auf Backpapier zu einem Rechteck (ca. 20 x 25 cm, ca. 1,5 cm dick) ausrollen. Vorsichtig auf ein Backblech geben und die Kanten mit mehrfach gefalteter Alufolie begrenzen. Teig mit einer Gabel mehrmals gleichmäßig einstechen.

■ Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Gas: Stufe 3) ca. 25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und sofort mit einem scharfen Messer in ca. 1,5 x 7 cm große Rechtecke schneiden. Sofort in dem restlichen Zucker wenden.

Zubereitung ca. 50 Minuten.
Wartezeit ca. 1 1/2 Stunden.
Pro Stück ca. 140 kcal.
E 1 g, F 7 g, KH 18 g

England





Nuss-Plätzchen

Zutaten für ca. 50 Stück:

500 g + ca. 20 Walnusshälften
ca. 200 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillin-Zucker
120 g Zuckerrübensirup
1 Ei (Größe M)
100 g Butter oder Margarine
350 g Zucker
250 g Schlagsahne
2 EL Rum
3 EL Honig
150 g Zartbitter-Schokolade

■ Für den Teig 150 g Walnüsse fein mahlen. Mit Mehl, Backpulver und Vanillin-Zucker mischen. Sirup, Ei und kleine Fettstückchen zufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Klebt der Teig zu sehr, noch etwas Mehl untermischen. In drei Stücke teilen. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kühl stellen.

■ Anschließend portionsweise auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Ca. 100 Plätzchen (ca. 3 cm Ø) ausstechen. Auf drei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Gas: Stufe 2) ca. 8 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.

■ Für die Füllung 350 g Walnüsse hacken. Zucker goldbraun schmelzen lassen. Gehackte Walnüsse darin karamellisieren. Sahne, Rum und Honig zufügen, kurz aufkochen und etwas abkühlen lassen.

■ Füllung auf die Hälfte der Plätzchen verteilen und ein zweites Plätzchen darauf setzen. Wer mag, darf das obere Plätzchen auch weglassen.

■ Zum Verzieren Schokolade hacken und auf einem warmen Wasserbad schmelzen. Plätzchen nach Belieben mit geschmolzener Schokolade und halbierten Walnusshälften verzieren.

Zubereitung ca. 1 1/4 Stunden.
Wartezeit ca. 45 Minuten.
Pro Stück ca. 170 kcal.
E 2 g, F 11 g, KH 15 g

Schweiz

INTERNATIONALE PLÄTZCHEN





Herztürmchen

Zutaten für ca. 25 Stück:

- 250 g Mehl
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL gemahlene Muskatblüten
- 100 g Butter
- 2 Eier (Größe M)
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
- 1 Eigelb
- 3 TL Schlagsahne
- 50 g Marzipan-Rohmasse
- 200 g Nuss-Nougat-Creme
- 6–7 rote Belegkirschen
- 1 TL rotes Johannisbeer-Gelee

■ Mehl, Zucker, Salz und Muskat in eine Schüssel geben. Butter in Flöckchen, Eier und Orangenschale zufügen und rasch mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

■ Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit 3 unterschiedlich großen Herzausstechern (2,5 x 3,5; 5 x 5,5 und 5,5 x 6,5) jeweils ca. 25 Herzen ausstechen. Auf 3 mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Eigelb und Sahne verrühren und die Herzen damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Gas: Stufe 2) ca. 12 Minuten backen. Herzen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

■ Inzwischen für die Füllung Marzipan reiben. Nougat-Creme zufügen und mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt rühren. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Belegkirschen in feine Spalten schneiden. Auf die großen und mittleren Herzen jeweils einen Tuff der Füllung spritzen. Große, mittlere und kleine Herzen zu Türmchen aufeinander setzen.

■ Gelee erwärmen, Kirschspalten damit bestreichen und die obersten Herzen damit verzieren. Herz-Türmchen gut in Dosen verpacken und an einem kühlen Ort aufbewahren.

Schweden

Zubereitung ca. 1½ Stunden.
Wartezeit 30 Minuten.
Pro Stück ca. 130 kcal.
E 2 g, F 6 g, KH 15 g



Italien

Zutaten für ca. 30 Stück:
100 g Belegkirschen
75 g Schlagsahne
200 g Zucker, 75 g Butter
100 g Honig, 35 g Mehl
250 g Mandelblättchen
150 g Halbbitter-Kuvertüre
1 EL Espresso-Pulver (Instant)

Zubereitung ca. 1½ Std.
Wartezeit ca. 1 Stunde.
Pro Stück ca. 140 kcal.
E 2 g, F 8 g, KH 14 g

Florentiner

■ Kirschen grob hacken, heiß abspülen und abtropfen lassen. Sahne, Zucker, Butter und Honig in einem Topf aufkochen. Mit Mehl bestäuben und unterrühren. Mandeln und Kirschen zufügen. Masse herausnehmen, etwas abkühlen lassen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

■ Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C / Gas: Stufe 4) 8–10 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und ca. 30 Florentiner (5,5 cm ∅) ausstechen. Florentiner vollständig auskühlen lassen.

■ In der Zwischenzeit Kuvertüre fein hacken. Die Hälfte in eine Schüssel geben und auf dem warmen Wasserbad schmelzen. Die Kuvertüre vom Wasserbad nehmen, restliche Kuvertüre und Espressopulver zufügen und glatt rühren.

■ Die Rückseite der Florentiner mit der geschmolzenen Kuvertüre bestreichen. Nach Belieben mit einem Teigkamm wellenförmig verstreichen. Florentiner auf ein Kuchengitter legen und trocknen lassen. Zwischen Pergamentpapier aufbewahren.

Pistazien-Hörnchen

Zutaten für ca. 50 Stück:

- **200 g Marzipan-Rohmasse**
- **200 g Puderzucker**
- **175 g fein gemahlene Pistazienkerne**
- **1 Päckchen Vanillin-Zucker**
- **1 Eiweiß (Größe M)**
- **4–5 Tropfen Bittermandel-Aroma**
- **Backpapier**

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden.
Wartezeit ca. 45 Minuten.
Pro Stück ca. 250 kJ/60 kcal.
E 1 g, F 3 g, KH 7 g

■ Marzipan grob würfeln. Puderzucker in eine Schüssel sieben. Marzipan, 100 g Pistazien, Vanillin-Zucker, Eiweiß und Bittermandel-Aroma darauf verteilen und mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt rühren. Teig ca. 45 Minuten kühl stellen. Anschließend aus der Masse kleine Hörnchen (ca. 3,5 cm lang) formen. Mit einer Seite vorsichtig in die restlichen Pistazien drücken. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 125 °C / Gas: Stufe 0–1) 17–20 Minuten backen. Vorsichtig vom Backblech heben und auf ein Gitter setzen. Gut auskühlen lassen.



Zutaten für ca. 20 Stück:
- **100 g Honig**
- **100 g Zuckerrübensirup**
- **75 g brauner Zucker**
- **75 g Butter, 325 g Mehl**
- **1 TL Lebkuchengewürz**
- **2 TL Backpulver**
- **50 g gehackte Haselnüsse**
- **200 g Hagebuttenmark (Aus dem Reformhaus)**
- **150 g Halbbitter-Kuvertüre**
- **75 g Mokka-Bohnen**

Zubereitung ca. 1 Stunde.
Wartezeit ca. 8 Stunden.
Pro Stück ca. 110 kcal.
E 2 g, F 6 g, KH 12 g

Mokka-Nuss-Streifen

■ Honig, Zuckerrübensirup, braunen Zucker und Butter in einem Topf schmelzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Honigmasse in eine Rührschüssel umfüllen und abkühlen lassen.

■ Mehl, Lebkuchengewürz, Backpulver und Haselnüsse mit den Knethaken des Handrührgerätes unter die Honigmasse rühren. Teig zugedeckt über Nacht in einer Schüssel ruhen lassen.

■ Teig halbieren und jede Hälfte auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Platte (ca. 25 x 30 cm) ausrollen. Eine Teigplatte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und dick mit Hagebuttenmark bestreichen. Dabei einen Rand von ca. 1 cm freilassen. Zweite Teigplatte darauf legen und am Rand rundherum fest andrücken. Mehrmals mit einer Gabel einstechen.

■ Im Ofen bei 175 °C auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen. In Streifen schneiden. Kuvertüre hacken und auf dem warmen Wasserbad schmelzen. Streifen mit zarten Glasurstreifen und Mokka-Bohnen verzieren.

Österreich





Zutaten für ca. 40 Stück:

- 280 g ungeschälte, gemahlene Mandeln
- 250 g Puderzucker
- 50 g Kakaopulver
- je 1 Prise Gewürznelken und Zimt
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 2 EL Kirschwasser
- 2 Eiweiß (Größe M)
- 40 g brauner Zucker
- 40 g weißer Zucker

Zubereitung ca. 1 3/4 Std.
Wartezeit ca. 1 Stunde.
Pro Stück ca. 80 kcal.
E 2 g, F 4 g, KH 9 g

Baseler Brunsli

■ 250 g Mandeln und Puderzucker mischen und im Universalzerkleinerer sehr fein mahlen. Kakao, Nelken, Zimt, Vanillezucker und Kirschwasser mischen und zum Mandel-Zucker-Gemisch geben. Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Eischnee nach und nach zur Mandelmasse geben und mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben, bis ein formbarer Teig entsteht (evtl. nicht alles Eiweiß verwenden). Teig ca. 1 Stunde kühl stellen.

■ Arbeitsfläche mit Zucker bestreuen und den Teig portionsweise ca. 8 mm dick darauf ausrollen. Mit einer Blütenausstechform (ca. 4–6 cm ∅) ca. 40 Kekse ausstechen.

■ Die restlichen Mandeln, braunen und weißen Zucker auf 3 Tellern verteilen und die Kekse mit der Oberseite nach Belieben in die Mandeln oder in braunen oder weißen Zucker drücken.

■ Die Plätzchen auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C / Gas: Stufe 1) 12–15 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter geben und auskühlen lassen.



Edle Stückchen

Diese luftigen Windbeutel, saftigen Küchlein und süßen Muffins schmecken so himmlisch, als wären sie nicht von dieser Welt. Damit wird das behagliche Kaffeetrinken in der Weihnachtszeit zu einem ganz besonderen Erlebnis



Frucht-Windbeutel

Zutaten für ca. 12 Stück:

- **1 Glas (500 g) Schlemmer-Rumtopf**
- **75 g Butter**
- **1 Prise Salz**
- **150 g Mehl**
- **4 Eier (Größe M)**
- **2–3 EL Zucker**
- **1 Päckchen Soßenpulver „Vanille-Geschmack" (für ½ l Flüssigkeit)**
- **250 g Schlagsahne**
- **250 g Schmand**
- **2 Päckchen Vanillin-Zucker**
- **1 Packung Soßenpulver „Vanille-Geschmack" (für ¼ l Flüssigkeit, ohne Kochen, Dessert-Soße)**
- **2 EL Puderzucker**
- **1 TL Zimt**

■ Früchte abtropfen lassen. Flüssigkeit auffangen. ¼ Liter Wasser, Butter und Salz in einem Topf aufkochen lassen. Mehl zufügen und rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst und eine weiße Haut bildet. In eine Rührschüssel geben. 10–15 Minuten abkühlen lassen. Eier nacheinander unter die Masse rühren (Ei muss sich vollständig mit dem Teig verbunden haben, bevor das nächste Ei eingerührt wird).

■ Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben. Auf ein feuchtes, mit Backpapier ausgelegtes Backblech 12 Windbeutel spritzen. Bei 200 °C 35 bis 40 Minuten backen. (Backofentür in den ersten 25 Minuten nicht öffnen). Windbeutel auf ein Gitter setzen und sofort mit einer Schere quer aufschneiden. Auskühlen lassen.

■ 3 Esslöffel Rumtopfflüssigkeit, Zucker und Soßenpulver zum Kochen glatt rühren. Rest Flüssigkeit aufkochen, angerührtes Soßenpulver einrühren und nochmals aufkochen. Früchte vorsichtig untermengen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

■ Sahne, Schmand, Vanillin-Zucker und Soßenpulver (ohne Kochen) in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. In die unteren Hälften der Windbeutel die Rumtopffrüchte geben. Vanille-Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, darauf spritzen und den Deckel darauf setzen. Puderzucker und Zimt mischen und auf die Windbeutel stäuben.

Zubereitung ca. 1 ½ Stunden.
Pro Stück ca. 340 kcal.
E 5 g, F 18 g, KH 27 g





Stollen vom Blech

Zutaten für ca. 30 Stücke:

- 400 g Butter
- 200 ml Milch
- 2 Würfel (à 42 g) Hefe
- 1 kg Mehl
- 150 g Zucker
- 1/2 TL Salz
- 3 TL Pfefferkuchengewürz
- 200 g Rosinen
- 100 g Zitronat
- 75 ml Rum

Zum Verzieren:

- 150 g Marzipan-Rohmasse
- gelbe und grüne Lebensmittelfarbe
- 75 g Zucker
- 100 g Mandeln
- 100 g Haselnusskerne

Für den Guss:

- 125 g Puderzucker
- 3–4 EL Rum

■ Butter schmelzen. Milch lauwarm erwärmen. Hefe darin auflösen. Mehl, Zucker, Salz und Pfefferkuchengewürz mischen. Hefemilch und Butter mit den Knethaken des Handrührgerätes unterkneten. Anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. In einer mit Mehl ausgestreuten Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 1/2 Stunden gehen lassen.

■ Inzwischen Rosinen, Zitronat und Rum mischen und ziehen lassen. Zum Verzieren Marzipan dritteln. Auf mit Puderzucker bestäubter Arbeitsfläche je 1/3 mit gelber und grüner Lebensmittelfarbe verkneten. 1 Teil Marzipan natur lassen. Dünn ausrollen und mit Zucker bestreuen. Sterne ausstechen.

■ Teig mit Rumfrüchten und Mandeln verkneten. Auf bemehlter Arbeitsfläche zur doppelten Größe des Bleches ausrollen. Die Hälfte mit Haselnüssen bestreuen. Teig überklappen und auf das gefettete Backblech legen. Nochmals ca. 45 Minuten gehen lassen.

■ Anschließend im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/ Gas: Stufe 2) 25–30 Minuten backen, dann abkühlen lassen. Für den Guss Puderzucker und Rum verrühren. Gleichmäßig auf den Stollen verteilen und mit vorbereiteten Sternen verzieren.

Zubereitung ca. 1 Stunde.
Wartezeit ca. 2 Stunden.
Pro Stück ca. 360 kcal.
E 5 g, F 16 g, KH 43 g

KLEINGEBÄCK





Fruchtherzen

Zutaten für ca. 9 Stück:

100 g Marzipan-Rohmasse
125 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
3 Eier (Größe M)
150 g Mehl
ca. B Tropfen Bittermandel-Aroma
2 TL Backpulver
4–5 EL Schlagsahne
175 g kleine Weintrauben
ca. 10 Physalis (Kapstachelbeeren)
1 Eiweiß zum Wenden
ca. 150 g Zucker zum Wenden
ca. 30 g Puderzucker

■ 50 g Marzipan grob reiben. Fett und Zucker schaumig rühren. Eier und 2–3 Esslöffel Mehl im Wechsel unterrühren. Geriebenes Marzipan und Bittermandel-Aroma zufügen. Rest Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit der Sahne zum Schluss kurz unterrühren.

■ Eine Herzblech-Form (6 Herzen, ca. 700 ml Inhalt) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. 2/3 des Teiges in die Herzen verteilen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Gas: Stufe 2) 15–20 Minuten backen. Fertige Herzen ca. 5 Minuten ruhen lassen, dann stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

■ 3 Herzen der Form erneut fetten, mit Paniermehl ausstreuen. Rest Teig einfüllen und backen. Herzen auskühlen lassen.

■ Inzwischen Weintrauben waschen und gut trockentupfen. In kleine Traubenbündel teilen. Physalis zu Blüten aufreißen.

■ Eiweiß in eine Tasse, Zucker in eine flache Schale geben. Früchte zuerst in Eiweiß und dann in Zucker wenden. Trocknen lassen. Rest Marzipan und 20 g Puderzucker verkneten. Marzipan ausrollen und nach Belieben Blätter ausstechen und mit Blattstrukturen versehen. Herzen mit Früchten und Blättern verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung ca. 1 1/2 Stunden.
Wartezeit ca. 1 1/2 Stunden.
Pro Stück ca. 370 kcal.
E 6 g, F 20 g, KH 41 g



Zutaten für ca. 50 Stücke:

- **325 g zimmerwarme Butter oder Margarine**
- **250 g Zucker**
- **1 1/2 EL Lebkuchengewürz**
- **2 Päckchen Vanillin-Zucker**
- **1 Prise Salz**
- **5 Eier (Größe M)**
- **325 g gemahlene Haselnüsse**
- **200 g Mehl**
- **1 EL Backpulver**
- **6–7 EL Rotwein**
- **375 g Puderzucker**
- **gehackte Haselnüsse zum Verzieren**

Zubereitung ca. 1 Stunde.
Wartezeit ca. 30 Minuten.
Pro Stück ca. 170 kcal.
E 2 g, F 10 g, KH 16 g

Glühwein-Nussrauten

■ Für den Rührteig Fett, Zucker, Lebkuchengewürz, Vanillin-Zucker und Salz schaumig rühren. Eier nach und nach zufügen. Haselnüsse mit Mehl und Backpulver mischen, unter die Fett-Ei-Masse heben.

■ Teig auf eine gefettete und mit Mehl bestäubte Fettpfanne geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Gas: Stufe 2) 20–25 Minuten backen. Herausnehmen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Kuchen vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

■ Rotwein mit Puderzucker glatt rühren und den Kuchen damit bestreichen. Kuchen trocknen lassen und in Rauten (ca. 4 cm) schneiden. Auf einer Platte anrichten und mit gehackten Haselnüssen verzieren.

***Tipp:** Der Teig muss am Anfang so lange gerührt werden, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Nach der Mehl- und Haselnusszugabe jedoch nur noch kurz weiterrühren, bis beides gleichmäßig vom Teig aufgenommen wurde. Teig danach sofort backen, denn sonst wird er trocken.*

Zutaten für ca. 60 Stücke:
200 g Vollmilch-Schokolade
150 g Zartbitter-Schokolade
250 g Butter
100 g Walnusskerne
100 g Mandeln (mit Haut)
100 g Paranusskerne
8 Eier (Größe M)
450 g Zucker
2 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Prise Salz, 350 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
Puderzucker zum Bestäuben
120 Papierförmchen

Schoko-Brownies

■ Schokoladen grob hacken. Butter und Schokoladen bei schwacher Hitze unter Rühren in einem kleinen Topf schmelzen. Topf von der Herdplatte nehmen und Schokolade etwas abkühlen lassen.

■ In der Zwischenzeit Walnüsse, Mandeln und Paranüsse grob hacken. Eier, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes dickcremig verrühren. Das geschmolzene Schokoladen-Fett-Gemisch in eine große Rührschüssel geben. Eier-Zucker-Mischung unterrühren. Mehl und Backpulver zufügen und unterrühren. Mandeln und Nüsse unterheben.

■ Teig auf eine gut gefettete Fettpfanne geben. Glatt streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen. Auf ein Gitter setzen und auskühlen lassen.

■ Schablonen (Sternform) aus Papier ausschneiden. Kuchen damit belegen. Dick mit Puderzucker bestäuben. In Stücke schneiden. Brownies in Papierförmchen anrichten.

Zubereitung ca. 1 Stunde.
Pro Stück ca. 160 kcal.
E 3 g, F 9 g, KH 15 g



KLEINGEBÄCK

Zutaten für 12 Stück:
- 100 g Vollmilch-Schokolade
- 50 g Zartbitter-Schokolade
- 125 g Butter
- 100 g Walnusskerne
- 4 Eier (Größe M)
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 275 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- je 1/2 TL Zimt und Anispulver
- 12 Papierbackförmchen
- 1 Eiweiß
- 175 g Puderzucker

Zubereitung ca. 1 1/2 Std.
Wartezeit ca. 1 Stunde.
Pro Stück ca. 440 kcal.
E 7 g, F 21 g, KH 56 g

Gewürz-Muffins

■ Schokolade grob hacken. Butter und Schokolade bei schwacher Hitze unter Rühren in einem kleinen Topf schmelzen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

■ Walnüsse, bis auf 12 Stück zum Verzieren, grob hacken. Eier, Zucker, bis auf 1 Esslöffel zum Verzieren, Vanillin-Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes dickcremig rühren. Schokoladen-Fett-Gemisch unter Rühren zufügen. Mehl, Backpulver und Gewürze mischen und zusammen mit den gehackten Walnüssen unter den Teig rühren.

■ Die Papierförmchen in die Mulden eines Muffin-Backblechs legen und den Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen.

■ Übrige Walnüsse dünn mit verquirltem Eiweiß bestreichen und mit dem restlichen Zucker bestreuen. Trocknen lassen. Puderzucker und restliches Eiweiß verrühren und die Muffins damit verzieren. Jeweils eine gezuckerte Walnuss in den Guss drücken und trocknen lassen.





Zutaten für ca. 15 Stück:
- 300 g säuerliche Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 50 g Marzipan-Rohmasse
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 75 ml Öl
- 150 g Schmand
- 30 Papierbackförmchen

Zum Verzieren:
- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 50 g Puderzucker
- rote und gelbe Lebensmittelfarbe
- 15 Pistazienkerne
- 32 Korinthen
- 15 Gewürznelken

Zubereitung ca. 1 Stunde.
Pro Stück ca. 200 kcal.
E 3 g, F 9 g, KH 24 g

Bratapfel-Muffins

■ Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse herausschneiden. Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

■ Marzipan fein hacken. Mehl und Backpulver mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt und Salz, Eier, Öl, Schmand und Marzipan zufügen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Apfelstücke unterheben.

■ Je 2 Papierbackförmchen ineinander setzen und zu 3/4 mit Teig füllen.

■ Muffins im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene (E-Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) 25–30 Minuten goldbraun backen.

■ Zum Verzieren Marzipan und Puderzucker verkneten und auf Puderzucker dünn ausrollen. Kleine Apfelscheiben ausstechen oder ausschneiden und mit Lebensmittelfarbe am Rand bestreichen. Halbierte Pistazien als Stiele hineindrücken. Mit Korinthen als Kerne und Gewürznelken als Blütenansatz verzieren. Marzipan-Apfelscheiben auf die Muffins legen und mit etwas Zucker bestreut servieren.



Zutaten für 8 Stück

- $^1/_8$ l Milch
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 90 g Zucker
- 25 g Pistazien
- 250 g Mehl
- 25 g gemahlene Mandeln
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter oder Margarine
- 3 Eigelb
- 100 g Zitronat
- 2 EL Puderzucker
- 1 TL Zitronensaft
- 4–6 grüne Belegkirschen

Zubereitung ca. 50 Min.
Wartezeit ca. $1^1/_2$ Stunden.
Pro Stück ca. 370 kcal.
E 6 g, F 17 g, KH 47 g

Panettone-Muffins

■ Milch leicht erwärmen. Hefe, 1 Esslöffel Zucker und Milch verrühren. Pistazien im Blitzhacker fein hacken. 1 Esslöffel Pistazien beiseite stellen. Mehl, Mandeln, Pistazien, Rest Zucker, Vanillin-Zucker und Salz vermengen. Zimmerwarmes Fett und Eigelb zufügen. Hefe-Milch-Mischung zugießen und mit den Knethaken des Handrührgerätes gut verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen

■ 1 Esslöffel Zitronat beiseite stellen. Rest in den Teig kneten. Teig in acht Teile teilen. 8 Förmchen (6 cm Ø, 6 cm hoch, 120 ml) gut fetten und mit Mehl ausstäuben. Teigteile zu Kugeln formen und in die Förmchen geben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

■ Im vorgeheizten Backofen bei 175°C 15 bis 20 Minuten backen. Kurz ruhen lassen und aus den Förmchen nehmen. Auskühlen lassen.

■ Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Kirschen abtropfen. Guss auf die Muffins geben und mit Kirschen, übrigen Pistazien oder Zitronat verzieren. In Papier wickeln.

Zutaten für 12 Stück:
60 g Butter oder Margarine
30 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
2 EL Honig
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
125 g Mehl
1/2 TL Backpulver
1 TL Kakao
1 TL Lebkuchengewürz
3 EL Milch
je 50 g Vollmilch- und weiße Kuvertüre
100 g Marzipan-Rohmasse
2–3 EL Himbeergeist
75 g Himbeer-Konfitüre

Zubereitung ca. 1 Stunde.
Pro Stück ca. 210 kcal.
E 3 g, F 10 g, KH 24 g

Dominostein-Muffins

■ Fett, Zucker, Vanillin-Zucker, Honig und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Ei unterrühren. Mehl, Backpulver, Kakao und Lebkuchengewürz mischen und abwechselnd mit Milch in den Teig rühren.

■ Muffinförmchen gut fetten. Teig einfüllen (nur bis 2/3 der Förmchenhöhe). Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175°C / Gas: Stufe 2) ca. 15 Minuten goldbraun backen. Aus den Förmchen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

■ Inzwischen Kuvertüren getrennt grob hacken und auf warmen Wasserbädern schmelzen. Marzipan auf Puderzucker ausrollen und 12 Kreise (à 3,5 cm ∅) ausstechen.

■ Muffins quer halbieren. Untere Böden mit Himbeergeist tränken. Mit Konfitüre bestreichen. Marzipan darauf legen, mit wenig Konfitüre bestreichen und mit Muffindeckel bedecken. Aus Rest Marzipan Dominosteine formen. Mit etwas dunkler Kuvertüre verzieren. Kuvertüren auf die Muffins geben. Trocknen lassen. Mit Dominosteinen verzieren.



Zutaten für 4 Bäume:

- 200 g zimmerwarme Butter oder Margarine
- 200 g brauner Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Prise Zimt
- 1 Packung (100 g) Haselnussglasur
- Puderzucker

Nuss-Sternen-Bäumchen

■ Fett und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver, Haselnüsse und Zimt mischen und unter die Fett-Ei-Masse heben.

■ Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

■ Mit Stern-Förmchen erst 4 Sterne der größten Größe ausstechen. Danach noch je 4 Sterne mit 3 kleineren Ausstechförmchen ausstechen.

■ Haselnussglasur auf dem heißen Wasserbad schmelzen. Sterne nach Belieben mit de Spitzen, zur Hälfte oder nur die Ränder in di Glasur tauchen, auf Backpapier setzen und trocknen lassen.

■ Auf die 4 größten Sterne je einen kleinen Klecks Glasur geben und die nächstkleinere Sterne darauf setzen. So fortfahren, bis 4 Kuchenbäumchen fertig sind. Trocknen las sen und mit Puderzucker bestäubt servierer

Zubereitung ca. 50 Min.
Pro Stück ca. 1080 kcal.
E 15 g, F 66 g, KH 108 g





Zutaten für 6 Herzen à 4 Stücke:
- 250 g Honig
- 250 g brauner Zuckerrübensirup
- 2 TL Pottasche
- 1 EL Milch, 500 g Mehl
- 100 g Marzipan-Rohmasse
- 50 g getrocknete Datteln und Aprikosen
- 50 g Zucker
- 1 TL weißer Rum
- 1 Eiweiß (Größe M)
- 50 g gehackte Mandeln (ohne Haut)
- je 100 g Halbbitter- und Vollmilch-Kuvertüre
- weiße Kuvertüre und rote Belegkirschen zum Verzieren

Zubereitung ca. 2 Std.
Wartezeit ca. 2 Tage.
Pro Stück ca. 220 kcal.
E 4 g, F 5 g, KH 39 g

Liegnitzer Honigherzen

■ Für den Teig Honig, Sirup und 6 Esslöffel Wasser aufkochen lassen, vom Herd nehmen, auskühlen lassen. Pottasche in der Milch auflösen. Mehl, Honig-Sirup-Masse und Milch in eine große Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen und in Alufolie gewickelt bei Raumtemperatur 2 Tage ruhen lassen.

■ Marzipan würfeln. Trockenfrüchte hacken. Marzipan, Zucker, Rum und 1/2 Eiweiß verrühren. Mandeln, Früchte untermengen. Teig nochmals kurz durchkneten und auf bemehlter Fläche 1,5 cm dick ausrollen.

■ Aus dem Teig mit einer großen Herzausstechform (ca. 8 cm Breite) ca. 12 Herzen ausstechen. Füllung auf die Hälfte der Herzen verteilen. Ca. 1,5 cm breiten Rand lassen. Rest Eiweiß verquirlen. Rand damit einpinseln. Rest Herzen darauf setzen, Ränder andrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Bei 200 °C 20–30 Minuten backen. Abkühlen lassen.

■ Kuvertüren hacken, schmelzen. Herzen damit überziehen. Trocknen lassen. Mit weißen Kuvertüre-Punkten und Belegkirschen verzieren. Jedes Herz in 4 Stücke schneiden.



Zutaten für 4 Kuchen à 4 Stücke:

- 4 Eier (Gr. M), 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 75 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Kakao
- 400 g Marzipan-Rohmasse
- 200 g Puderzucker
- 400–500 g Orangen-Marmelade
- 100 g Halbbitter-Kuvertüre
- 2–3 kandierte Orangenscheiben

Zubereitung ca. 2 Stunden.
Pro Stück ca. 270 kcal.
E 4 g, F 8 g, KH 44 g

Orangen-Schoko-Küchlein

■ Eier trennen. Eiweiß und 4 EL Wasser steif schlagen, Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterziehen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterheben. Hälfte Masse längs auf eine mit Backpapier ausgelegte Blechhälfte streichen. Kakao unter Rest Masse rühren, auf freie Blechhälfte streichen. Bei 200 °C 10–12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

■ Biskuits trennen. Jede Platte erst in 6 Rechtecke (9 x 10 cm), dann in je 3 Streifen (3 x 10 cm) schneiden.

■ Marzipan und Puderzucker verkneten. Auf Puderzucker dünn ausrollen. Je 4 Rechtecke (9 x 10 cm und 18 x 20 cm) ausschneiden. Marmelade erwärmen. Auf kleinere Rechtecke je 3 Streifen (z. B. dunkel, hell, dunkel) setzen. Streifen mit Marmelade bestreichen. So fortfahren, so dass ein Schachbrettmuster entsteht und alle Teigstreifen verbraucht sind. Mit Marmelade bestreichen. Größeres Marzipanstück darauf legen. Andrücken. 3 weitere Kuchen zubereiten. Kuvertüre schmelzen. Kuchen mit Kuvertüre und Orange verzieren.

Zutaten für ca. 24 Stücke:

- 250 g Butter oder Margarine
- 500 g Mehl, 475 g Zucker
- 8 Eier (Größe M)
- 2 TL Backpulver, Zimt
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 kg Magerquark
- 3/8 l Milch
- 1 Packung Puddingpulver „Vanillegeschmack" (zum Kochen; für 1/2 l)
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
- 1 Packung (250 g) Mohn-back

Zubereitung ca. 1 1/2 Stunden.
Pro Stück ca. 340 kcal.
E 12 g, F 13 g, KH 43 g

Quarkkuchen mit Zimtstreusel

■ Fett in grobe Würfel schneiden. Mehl, Fett, 250 Zucker, 2 Eier, Backpulver, 1/2 TL Zimt und Vanillin-Zucker zu einem krümeligen Teig verkneten. Zugedeckt kühl stellen.

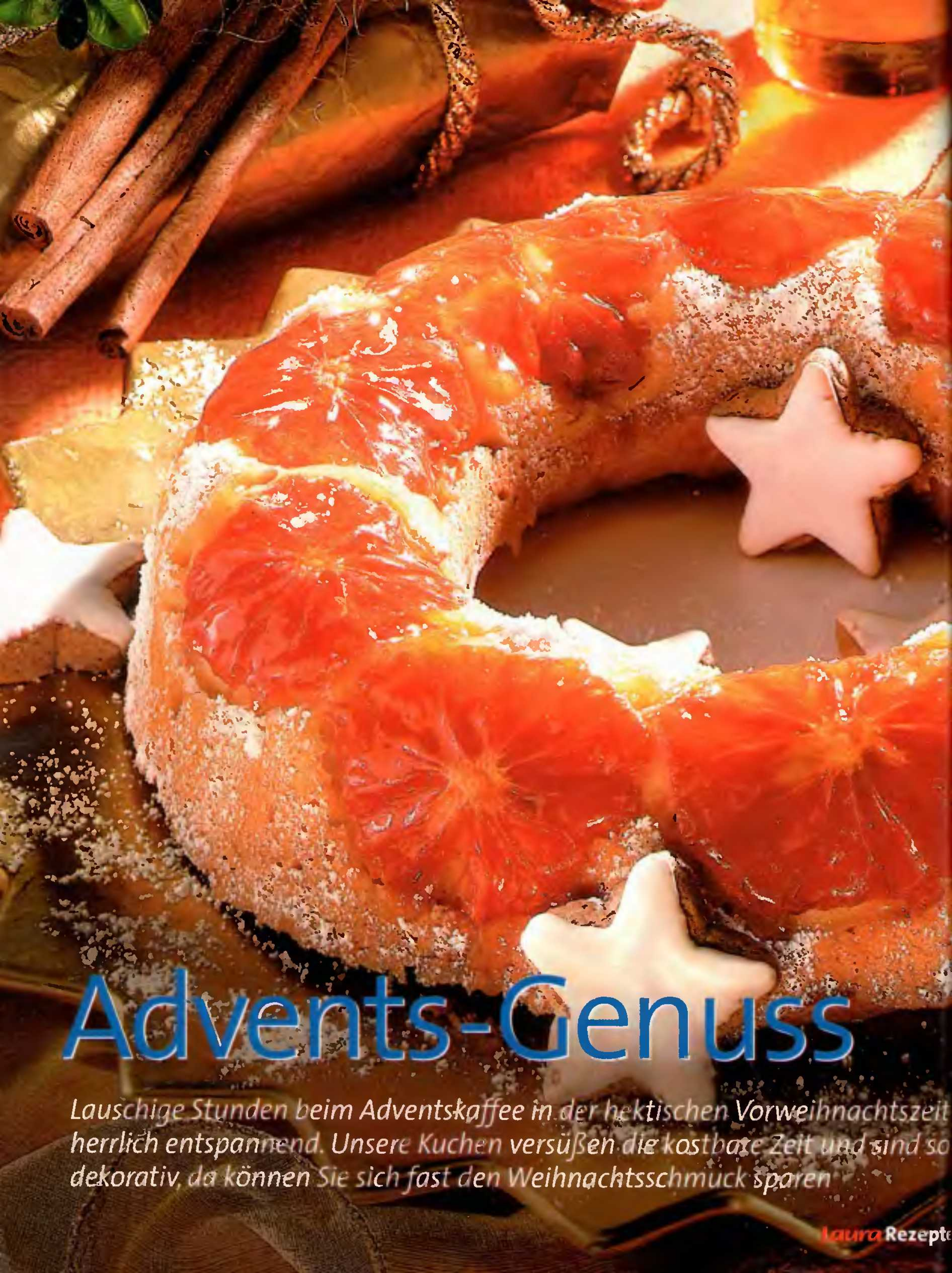
■ In der Zwischenzeit Quark, 6 Eier, 225 g Zucker, Milch, Puddingpulver und Orangenschale zu einer glatten Masse verrühren. 750 g Quarkmasse abmessen und mit der Mohnmasse verrühren.

■ 2/3 des Teiges in eine Fettpfanne des Backofens geben und ausrollen. Beide Quarkmassen schachbrettartig darauf geben und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Gas: Stufe 2) 45–50 Minuten auf der 2. Schiene von unten backen.

■ Restlichen Teig mit 1 Messerspitze Zimt verkneten. Ca. 20 Minuten vor Ende der Backzeit als Streusel auf dem Kuchen verteilen und fertig backen.

Tipp: Benetzen Sie den Streusel sofort nach dem Backen mit etwas Wasser. Er wird dann besonders knusprig und bröselt nicht.





Advents-Genuss

Lauschige Stunden beim Adventskaffee in der hektischen Vorweihnachtszeit herrlich entspannend. Unsere Kuchen versüßen die kostbare Zeit und sind so dekorativ, da können Sie sich fast den Weihnachtsschmuck sparen



Punsch-Ring

Zutaten für ca. 20 Stücke:
- 1 Beutel (2 g) Glühfix
- 2 Pink Grapefruits (à ca. 300 g)
- 125 g Butter
- 1 Prise Salz
- 85 g Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 250 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 50 ml Milch
- 1/2 Fl. Rum-Aroma
- 2 gestr. EL brauner Zucker
- 75 g Aprikosen-Konfitüre
- 1–2 EL Puderzucker
- Zimtsterne zum Verzieren

■ Glühfix mit 100 ml kochendem Wasser aufgießen. Ca. 5 Minuten ziehen lassen. Beutel herausnehmen. Glühfix auskühlen lassen.

■ In der Zwischenzeit die Grapefruits so dick schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Grapefruits in 9 bis 10 Scheiben schneiden.

■ Butter, Salz, Zucker, Zimt und Vanillin-Zucker in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, zufügen und unterrühren. Milch, Rum-Aroma und Hälfte des Glühfix-Aufgusses unter den Teig rühren.

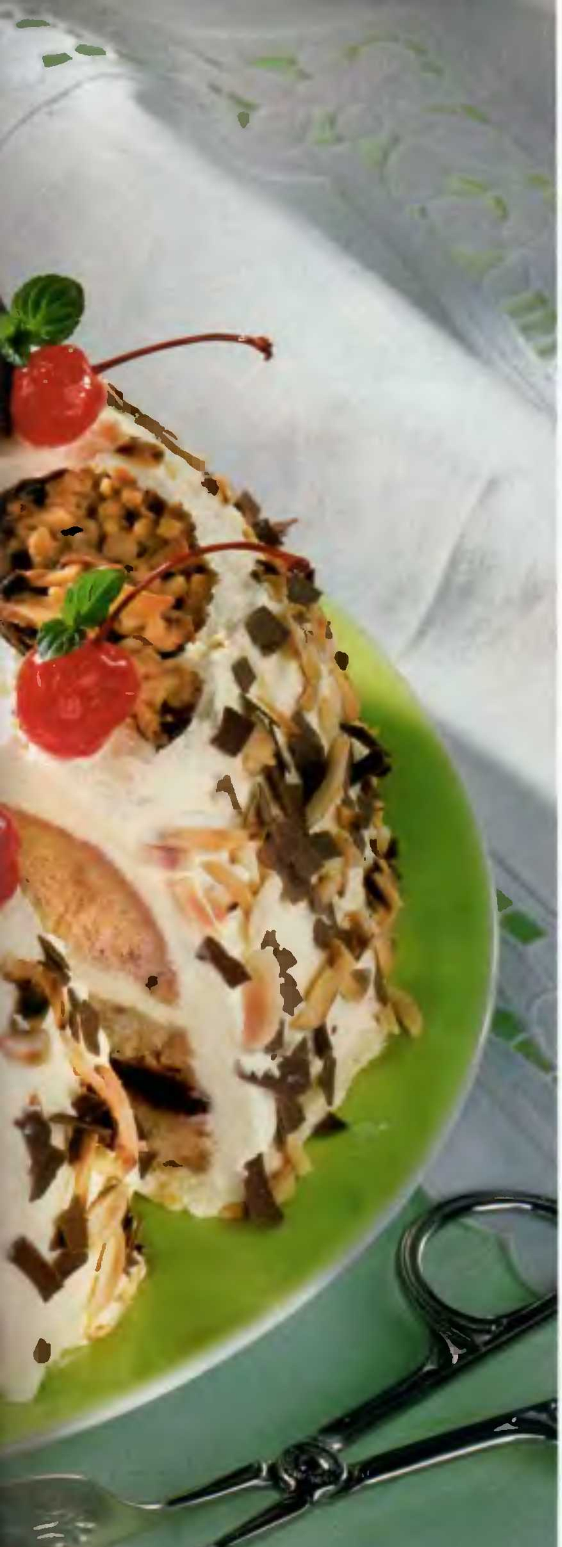
■ Eine Savarin-Form (1,25 Liter Inhalt) gut fetten, mit den Grapefruitscheiben auslegen und mit braunem Zucker ausstreuen. Teig gleichmäßig darauf verteilen, im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Gas: Stufe 2) ca. 35 Minuten backen.

■ In der Zwischenzeit Konfitüre in einem kleinen Topf erwärmen und anschließend durch ein Sieb streichen. Kuchen aus dem Backofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und ca. 5 Min. in der Form ruhen lassen. Kuchen mehrmals mit einem Holzspieß einstechen, mit dem restlichen Glühfix beträufeln.

■ Kuchen aus der Form stürzen, mit der Konfitüre bestreichen und auskühlen lassen. Punsch-Ring vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Mit einigen Zimtstern-Keksen verziert servieren.

Zubereitung ca. 1 Stunde.
Pro Stück ca. 140 kcal.
E 3 g, F 6 g, KH 18 g





Krokant-Kranz

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- **150 g Florentiner-Kekse**
- **600 g Butter**
- **260 g Zucker**
- **2 Päckchen Vanillin-Zucker**
- **1 Prise Salz**
- **4 Eier (Größe M)**
- **250 g Mehl**
- **50 g gemahlene Mandeln**
- **50 g + 2 TL Speisestärke**
- **3 TL Backpulver**
- **$1^{1}/_{2}$ Päckchen Puddingpulver „Vanillegeschmack" (für je $^{1}/_{2}$ l Milch; zum Kochen)**
- **$^{3}/_{4}$ l Milch**
- **1 kleines Glas (370 ml) Sauerkirschen**
- **4 EL Mandelstifte**
- **30 g Schokoraspel**
- **Cocktailkischen und Minze zum Verzieren**

■ Florentiner, bis auf 8 Stück, grob hacken. 250 g Butter, 200 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Mandeln, 50 g Speisestärke und Backpulver mischen und unter die Fettmasse rühren. Gehackte Florentiner einrühren.

■ Kranzform (25 cm ∅, 2 Liter Inhalt) fetten, mit Paniermehl ausstreuen. Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Gas: Stufe 2) ca. 50 Minuten backen. In der Form ca. 10 Minuten ruhen lassen. Stürzen. Auskühlen lassen.

■ Puddingpulver, 60 g Zucker und 7–8 Esslöffel Milch glatt rühren. Rest Milch aufkochen. Puddingpulver zugießen, 1 Minute kochen. Auskühlen lassen.

■ Kirschen mit Saft und Rest Vanillin-Zucker aufkochen. 2 Teelöffel Stärke mit wenig Wasser glatt rühren. Kirschen damit binden. Auskühlen lassen.

■ Kranz zweimal quer durchschneiden. Unteren Boden mit Kompott bestreichen und mit mittlerem Boden belegen.

■ 350 g Butter cremig aufschlagen. Pudding esslöffelweise unterrühren. $^{1}/_{3}$ der Buttercreme auf den Boden streichen und Kranzdeckel darauf legen. Kranz mit Buttercreme einstreichen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

■ Mandeln rösten. Kranz mit Mandeln und Schokoraspel bestreuen. Mit übrigen Florentinern, Kirschen und Minze verzieren.

Zubereitung ca. $1^{1}/_{2}$ Stunden.
Wartezeit ca. 2 Stunden.
Pro Stück ca. 560 kcal.
E 7 g, F 41 g, KH 47 g





Marzipankuchen

Zutaten für ca. 25 Stücke:
350 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von je 1 unbehandelten Zitrone und Orange
2 TL gemahlener Zimt
1 TL gemahlene Nelken
6 Eier (Größe M)
375 g Mehl
3 TL Backpulver
100 ml Rotwein
350 g Marzipan-Rohmasse
430 g Puderzucker
gelbe Lebensmittelfarbe
1–2 EL Rum
je 4 EL Zitronen- und Orangensaft

■ Weiches Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz schaumig rühren. Zitronen- und Orangenschale, Zimt und Nelken zufügen. Eier und 3–4 Esslöffel Mehl im Wechsel unterrühren. Restliches Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit dem Rotwein unterrühren. 250 g Marzipan-Rohmasse grob reiben und ebenfalls unterheben.

■ Teig auf eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Fettpfanne (32 x 39 cm) geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

■ Inzwischen restliche Marzipan-Rohmasse und 30 g Puderzucker verkneten und mit Lebensmittelfarbe gelb einfärben. Etwas Puderzucker auf eine Arbeitsfläche sieben, Marzipan ausrollen und nach Belieben Monde und Sterne ausstechen.

■ Restlichen Puderzucker, Rum, Zitronen- und Orangensaft zu einem glatten Guss verrühren. Guss auf den Kuchen streichen und mit Monden und Sternen verzieren. Trocknen lassen und in Stücke schneiden.

Zubereitung ca. 1 Stunde.
Wartezeit ca. 1 Stunde.
Pro Stück ca. 370 kcal.
E 5 g, F 18 g, KH 45 g





Rotweinkuchen

Zutaten für ca. 20 Stücke:

- 1/4 l trockener Rotwein
- 1 Zimtstange
- 2–3 Nelken
- 300 g Butter oder Margarine
- 275 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier (Größe M)
- 375 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 EL Kakaopulver
- 2 EL frisch gepresster Orangensaft
- 150 g Schokoladenraspel (Zartbitter)
- je 50 g weiße und Halbbitter-Kuvertüre
- Puderzucker zum Bestäuben
- 4–5 kandierte Orangenscheiben zum Verzieren

■ Rotwein in einem Topf erhitzen und die Gewürze darin ca. 5 Minuten ziehen lassen. Flüssigkeit erkalten lassen.

■ In der Zwischenzeit zimmerwarmes Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl, Backpulver, Zimt und Kakao mischen. Esslöffelweise unter die schaumige Masse rühren.

■ Gewürze aus dem Rotwein entfernen. Orangensaft und Rotwein nach und nach in den Teig rühren. Schokoladenraspel unterheben.

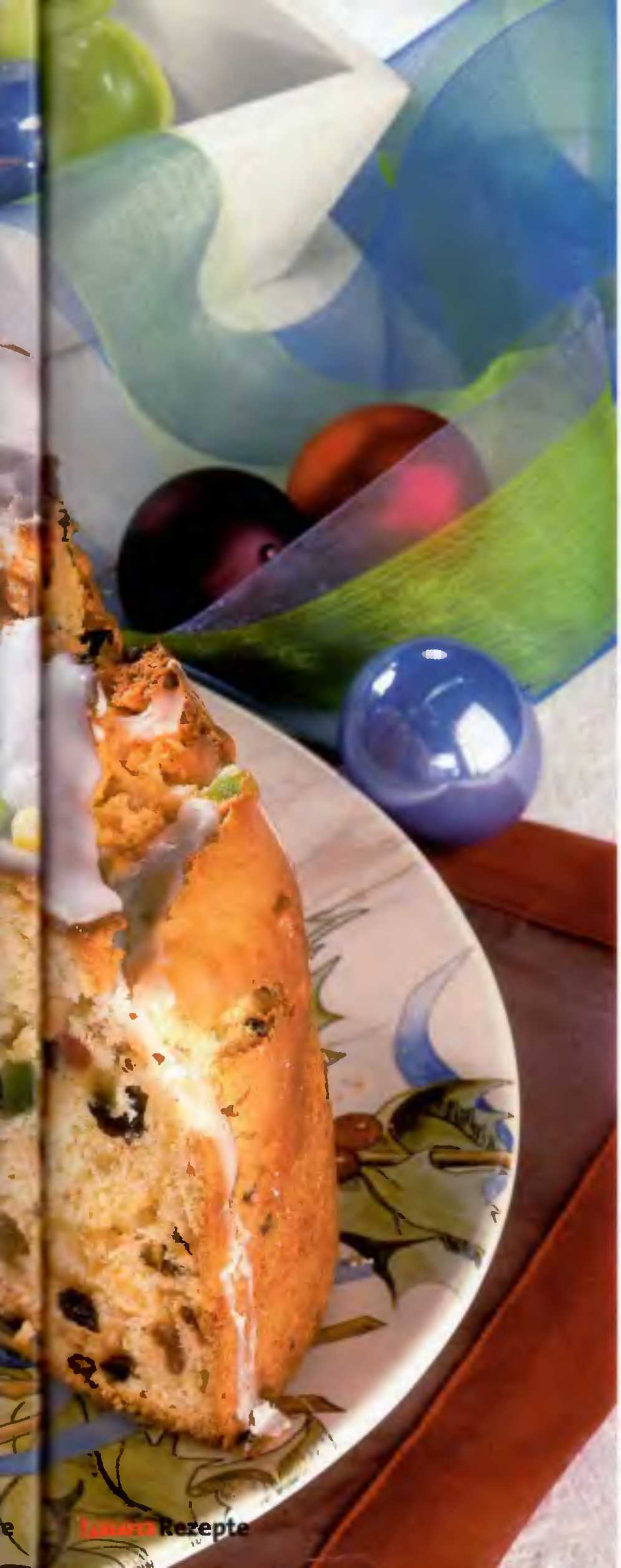
■ Eine Springform (26 cm Ø) mit Rohrbodeneinsatz fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Aus der Form lösen.

■ Inzwischen die Kuvertüren getrennt auf dem warmen Wasserbad schmelzen. Zunächst die dunkle Kuvertüre auf eine Marmorplatte streichen und fest werden lassen. Anschließend die weiße Kuvertüre gleichmäßig dünn darauf verteilen. Kühl stellen, bis die Masse fest, aber nicht hart ist. Mit einem Spachtel zu kleinen Röllchen schieben.

■ Rotwein-Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Mit den Schokoladenröllchen und kandierten Orangenscheiben verzieren.

Zubereitung ca. 2 Stunden.
Pro Stück ca. 340 kcal.
E 5 g, F 18 g, KH 37 g





Panettone

Zutaten für ca. 20 Stücke:

- 600 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 175 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1/4 l Milch
- 1 1/2 Würfel (à 42 g) frische Hefe
- 6 Eigelb (Größe M)
- 200 g weiche Butter
- 100 g Korinthen
- 200 g Früchte-Mix
- 4 EL Weinbrand
- 100 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft

■ Mehl, Salz, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mischen. Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Hefe hineinbröseln und unter Rühren auflösen. Auf die Mehlmischung gießen. Eigelb und Butter zufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

■ Inzwischen Boden einer Springform (22 cm Ø) fetten. Aus Backpapier einen 60 cm langen Streifen schneiden. Der Länge nach dritteln (zusammenfalten). Als Rand in die Form setzen.

■ Korinthen waschen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. 1 Esslöffel Früchte-Mix zum Verzieren zur Seite legen. Restlichen Früchte-Mix, Korinthen und Weinbrand mischen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes unter den Hefeteig kneten.

■ Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene (E-Herd: 175 °C/ Gas: Stufe 2) 1–1 1/4 Stunden backen. Eventuell nach der Hälfte der Backzeit zudecken. Panettone aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter setzen und auskühlen lassen.

■ Inzwischen Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren. Panettone vorsichtig aus der Form lösen. Puderzuckerguss darüber gießen. Mit Früchte-Mix und nach Belieben mit Ananas verzieren. Guss trocknen lassen.

Zubereitung ca. 1 3/4 Stunden.
Wartezeit ca. 2 Stunden.
Pro Stück ca. 310 kcal.
E 5 g, F 11 g, KH 47 g





Schokoladen-Ring

Zutaten für ca. 20 Stücke:
- **1/8 l Rotwein**
- **50 ml Orangensaft**
- **2 Päckchen Vanillin-Zucker**
- **200 g Butter oder Margarine**
- **200 g Zucker**
- **1 Prise Salz**
- **4 Eier (Größe M)**
- **250 g Mehl**
- **10 g Kakao**
- **1 Päckchen Backpulver**
- **25 g gemahlene Mandeln**
- **150 g Vollmilch-Raspel-Schokolade**
- **250 g Puderzucker**
- **1 Eiweiß (Größe M)**
- **4–5 EL Zitronensaft**
- **rote Belegkirschen und Pistazienkerne zum Verzieren**

■ Rotwein, Orangensaft und 1 Päckchen Vanillin-Zucker verrühren und erwärmen. Von der Herdplatte nehmen, ca. 5 Minuten ziehen lassen. Wein auskühlen lassen.

■ Fett, Zucker, Salz und restlichen Vanillin-Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig verrühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Kakao, Backpulver und Mandeln mischen und unter die Fett-Ei-Masse rühren. Wein zufügen und unterrühren. Raspelschokolade unterheben.

■ Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform (26 cm Ø) mit Rohrbodeneinsatz geben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter setzen und in der Form etwas abkühlen lassen. Aus der Form nehmen und vollständig auskühlen lassen.

■ Für den Guss Puderzucker, Eiweiß und Zitronensaft mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Den Kuchen damit überziehen und trocknen lassen. Mit Belegkirschen und Pistazien verzieren.

Zubereitung ca. 1 1/2 Stunden.
Wartezeit ca. 1 1/2 Stunden.
Pro Stück ca. 280 kcal.
E 4 g, F 13 g, KH 37 g



Zutaten für ca. 16 Stücke:

- 1 Glas (850 ml) Kirschen
- 1 Zimtstange, 5 Nelken
- 3 Sternanis
- 1 Packung (für 1/2 l) Vanille-Puddingpulver zum Kochen
- 100 g Marzipan-Rohmasse
- 300 g Butter oder Margarine
- 300 g Zucker
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
- 7 Eier (Größe M), 150 g Mehl
- 150 g Speisestärke
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung ca. 1 3/4 Std.
Wartezeit ca. 45 Minuten.
Pro Stück ca. 390 kcal.
E 5 g, F 20 g, KH 47 g

Marzipan-Kirsch-Gugelhupf

■ Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 2/3 des Safts mit Zimt, Nelken und Sternanis aufkochen lassen. Rest Kirschsaft mit Puddingpulver glatt rühren und den Saft damit binden. Zimt, Nelken und Sternanis entfernen. Kirschen, bis auf einige zum Verzieren, unterheben und abkühlen lassen.

■ Marzipan fein würfeln. Fett und Marzipan mit 150 g Zucker und Orangenschale schaumig aufschlagen. Eier trennen. Eigelbe nacheinander zufügen. Eiweiß steif schlagen, Rest Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter das Fett-Zucker-Gemisch heben. Mehl mit Stärke mischen und ebenfalls unterheben.

■ Gugelhupfform (ca. 2 1/4 l Inhalt) fetten und mit Mehl bestäuben. 1/4 der Masse in die Form füllen. 1/3 Kirschkompott auf dem Teig verteilen. Rest Teig und Kompott in die Form schichten. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Ca. 15 Minuten abkühlen lassen, aus der Form stürzen und auskühlen lassen. Gugelhupf mit restlichen Kirschen verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten für ca. 12 Stücke:
180 g Butter, 180 g Zucker
180 g Zartbitter-Schokolade oder Blockschokolade
6 Eier (Größe M)
1 Prise Salz
110 g gemahlene Mandeln
90 g Mehl
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung ca. 1½ Stunden.
Pro Stück ca. 380 kcal.
E 7 g, F 26 g, KH 30 g

Schoko-Mandel-Stern

■ Sternform (2½ Liter Inhalt; 32 cm ∅) gut fetten und mit Paniermehl ausstreuen.

■ Butter, Zucker und Schokolade in eine kleine Schüssel geben und im heißen Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eiweiß und etwas Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Eigelb, Mandeln und Mehl verrühren (wird sehr bröselig). Die sehr heiße Schoko-Butter-Masse unterrühren. Zum Schluss Eischnee mit einem Handschneebesen unterheben.

■ Masse in die vorbereitete Form füllen (ist sehr flüssig). Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen.

■ Kuchen in der Form ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Zwei unterschiedliche Sternschablonen ausschneiden und auf den Schoko-Mandel-Stern legen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben und Schablonen vorsichtig entfernen.



Mokka-Gugelhupf mit Mohn

Zutaten für ca. 16 Stücke:
- 125 g gemahlener Mohn
- 1/4 l Milch
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 1 Päckchen Rum-back
- 250 g Butter oder Margarine
- 200 g Zucker, 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 6 Eier (Größe M)
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g Sahne-Mokka-Schokolade
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung ca. 1 1/2 Std.
Pro Stück ca. 390 kcal.
E 9 g, F 22 g, KH 40 g

■ Mohn und Milch in einem kleinen Topf aufkochen. Bei schwacher Hitze ausquellen lassen, bis ein dicker Brei entsteht. Zitronenschale und Rum unterrühren. Mohnmasse auskühlen lassen.

■ Fett, Zucker, Salz und Vanillin-Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, nach und nach unter die Fettschaum-Masse rühren.

■ Schokolade in kleine Würfel schneiden. Mohnmasse unter 1/3 des Teiges rühren. Schokoladenstückchen unter den übrigen Teig geben. Gugelhupfform (2 Liter Inhalt) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Den Teig mit der Schokolade in die Form geben. Dann den Mohnteig darauf geben. Mit einer Gabel beide Teige durchziehen. Gugelhupf im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen.

■ Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. in der Form abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen. Gugelhupf mit Puderzucker bestäubt servieren.





Zutaten für ca. 20 Stücke:
Für den Teig:
250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker, 1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillin-Zucker
5 Eier (Größe M), 500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
75 ml Milch, 4 EL Rum
100 g Raspelschokolade
200 g Mandelkerne

Zum Verzieren:
400 g kandierte Früchte (z. B. Kirsche, Ananas, Melone, Orange)
125 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
1 EL Orangensaft, 1 EL Rum
30 g Kokoschips
2 EL Kokosraspel

Zubereitung ca. 1 3/4 Std.
Pro Stück ca. 430 kcal.
E 7 g, F 20 g, KH 52 g

Exotischer Früchtekuchen

■ Fett, Zucker, Salz und Vanillin-Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, im Wechsel mit Milch und Rum unter den Teig rühren. Raspelschokolade und Mandeln unterheben.

■ Teig in eine gefettete und mit Mehl oder gemahlenen Mandeln ausgestreute Kranzkuchenform (2 1/2 Liter Inhalt) füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Kuchen anschließend etwas in der Form ruhen lassen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

■ Zum Verzieren kandierte Früchte in kleine Würfel schneiden. Für den Guss Puderzucker, Zitronen- und Orangensaft und Rum glatt rühren. Guss gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Sofort mit den vorbereiteten kandierten Früchten und den Kokoschips bestreuen. Dabei fest andrücken. Mit Kokosraspel bestreuen.

Tipp: *Falls der Kuchen auch Kindern schmecken soll, ersetzen Sie den Rum durch Saft.*



Zutaten für ca. 20 Stücke:
- 300 g tiefgefrorener Blätterteig (4 Platten)
- 75 g Früchte-Mix
- 350 g Marzipan-Rohmasse
- 1 Eigelb, 1 TL Schlagsahne

Zum Verzieren:
- 20 g Puderzucker
- grüne Lebensmittelfarbe
- 1 kandierte Birnenhälfte
- 1 kandierter Ananasring
- 3–4 kandierte Orangenscheiben
- 5 Belegkirschen, 5 Mandeln
- 100 g Aprikosen-Konfitüre

Zubereitung ca. 1 3/4 Std.
Wartezeit ca. 1 Stunde.
Pro Stück ca. 190 kcal.
E 3 g, F 10 g, KH 21 g

Marzipan-Weihnachtskranz

■ Blätterteig auftauen lassen. Früchtemix etwas feiner hacken und unter 300 g Marzipan kneten. Zu einer ca. 50 cm langen Rolle formen.

■ Blätterteigplatten anfeuchten und aufeinander legen. Zu einem langen, schmalen Rechteck (11 x 55 cm) ausrollen. Kanten gerade abschneiden. Rechteck mit Wasser dünn bestreichen. Marzipanstrang in den Teig rollen und darauf achten, dass der Teig am Boden etwa doppelt so dick ist. Rolle zu einem Kranz formen und ca. 15 Minuten kühl stellen.

■ Eigelb und Sahne verrühren. Kranz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech heben. Mit Eigelb bestreichen. Im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten bei 200 °C 45–60 Minuten backen. Evtl. zum Schluss der Backzeit zudecken. Auskühlen lassen.

■ Rest Marzipan, Puderzucker und Lebensmittelfarbe verkneten. Masse ausrollen, Blätter ausstechen. Kandierte Früchte in Stücke schneiden. Mandeln halbieren. Konfitüre erwärmen. Kranz damit glasieren. Mit Früchten, Mandeln und Marzipanblättern verzieren.

Orangen-Mandel-Tarte

Zutaten für ca. 12 Stücke:
- 250 g Mehl, 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 100 g Zucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Ei (Größe M)
- 125 g Butter
- 4 Orangen (à ca. 300 g)
- ca. 800 g getrocknete Erbsen zum Blindbacken
- 125 g Orangen-Marmelade oder Aprikosen-Konfitüre
- 1 EL Mandelblättchen
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung ca. 1 Stunde.
Wartezeit ca. 15 Minuten.
Pro Stück ca. 280 kcal.
E 5 g, F 13 g, KH 38 g

■ Für den Boden Mehl, Salz, Vanillin-Zucker, Zucker, 25 g Mandeln, Ei und Butter in Flöckchen in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes kräftig durchkneten. Mit kühlen Händen schnell zum glatten Teig verkneten. Auf einer bemehlten Fläche zu einem Kreis (ca. 31 cm ∅) ausrollen und vorsichtig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Tarteform (28 cm ∅) mit Lift-off-Boden legen. Teigrand vorsichtig andrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Ca. 30 Minuten kühl stellen.

■ Inzwischen Orangen schälen, in Scheiben schneiden. Backpapier auf den Teig legen, Erbsen darauf streuen. Tarte bei 200 °C auf unterer Schiene 20–25 Minuten backen. Marmelade durch ein Sieb streichen. Boden aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Erbsen entfernen. Boden mit Rest Mandeln bestreuen. Orangenscheiben darauf legen. Mit Marmelade bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Auf mittlerer Schiene bei 200 °C ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.



KUCHEN

Zutaten für ca. 12 Stücke:

- 90 g Butter oder Margarine
- 175 g Zucker
- 3 Päckchen Vanillin-Zucker
- 2 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 175 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 160 g gemahlene Haselnüsse
- 5 EL Milch
- 250 g Mascarpone
- 200 g Magerquark
- 2 Karambolen (Sternfrüchte)

Zubereitung ca. 50 Min.
Wartezeit ca. 1 Stunde.
Pro Stück ca. 380 kcal.
E 8 g, F 25 g, KH 31 g

Zimt-Sternkuchen

■ Fett, 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 1 Teelöffel Zimt und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes sehr cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver und 150 g Haselnüsse vermengen und abwechselnd mit der Milch in den Teig rühren.

■ Sternform fetten und mit restlichen Haselnüssen ausstreuen. Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Gas:Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Kurz ruhen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen. Auskühlen lassen.

■ Für die Creme Mascarpone, Quark, restlichen Zucker, Zimt und Vanillin-Zucker glatt rühren. Boden einmal quer halbieren. Ersten Boden auf eine Tortenplatte legen, mit 1/3 der Creme bestreichen. Zweiten Boden darauf legen und leicht andrücken. Restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Kuchenoberfläche sternenförmig damit bespritzen.

■ Karambolen (Sternfrucht) waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Zimt-Sternkuchen mit Karambolescheiben verziert servieren.





Zutaten für ca. 8 Stücke:
- 100 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 125 g Mehl
- 1 gestrichener TL Kakao
- 1 Msp. Zimtpulver
- 1 TL Backpulver
- 50 g Schokostreusel „Zartbitter"
- 90 ml roter Traubensaft
- 1 Granatapfel
- 250 g Puderzucker

Zubereitung ca. 1 1/4 Std.
Wartezeit ca. 1 Stunde.
Pro Stück ca. 390 kcal.
E 4 g, F 14 g, KH 61 g

Granatapfel-Gugelhupf

■ Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes sehr cremig schlagen. Eier nacheinander einrühren. Mehl, Kakao, Zimt und Backpulver vermengen und mit Schokostreusel und Traubensaft in den Teig rühren.

■ Eine kleine Gugelhupfform (1 Liter Inhalt) fetten, mit Paniermehl ausstreuen. Teig einfüllen, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Gas: Stufe 2) 35–40 Min. backen. Kurz ruhen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen. Gugelhupf auskühlen lassen.

■ Granatapfel halbieren. Eine Hälfte auf einer Zitronenpresse auspressen. Aus der zweiten Hälfte Kerne herauslösen. Puderzucker und 3–4 Esslöffel Granatapfelsaft verrühren. Kuchen mit Glasur überziehen. Etwas trocknen lassen und mit Granatapfelkernen bestreuen.

***Tipp:** Granatapfelkerne lassen sich leider nur mühsam herauslösen. Am besten Granatapfelhälfte in vier Stücke schneiden und die Kerne herausdrücken oder mit einem Holzspießchen herausholen.*



Zutaten für ca. 16 Stücke:

- 250 g Butter, 175 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- Salz, 1/2 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
- 5 Eier (Größe M), 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 EL Milch
- je 50 g gehackte Mandeln und Haselnüsse
- 2 EL gemahlene Haselnüsse
- 200 g Nuss-Nougat
- 1 gestr. TL Kakao
- 200 g Kuchen-Glasur „Haselnuss"
- Mandeln und Haselnüsse zum Verzieren

Zubereitung ca. 1 1/4 Std.
Wartezeit ca. 1 Stunde.
Pro Stück ca. 470 kcal.
E 8 g, F 28 g, KH 48 g

Nougat-Marmorkuchen

■ Butter, Zucker, Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz und Aroma schaumig rühren. Eier nach und nach zufügen, jeweils unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren. Gehackte Mandeln und Haselnüsse unterheben.

■ Eine Napfkuchenform (22 cm Ø; 2,5 Liter Inhalt) fetten und mit gemahlenen Haselnüssen ausstreuen. 2/3 Teig einfüllen.

■ 100 g Nuss-Nougat auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Rest Teig mit dem geschmolzenen Nougat und Kakao verrühren. Ebenfalls in die Form füllen und mit einer Gabel beide Teige marmorieren.

■ Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Anschließend etwas abkühlen lassen, aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.

■ Nuss-Glasur und restliches Nuss-Nougat schmelzen. Gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Mit Mandel-Haselnuss-Blüten verzieren. Den unteren Rand mit gehackten Nüssen bestreuen.

Zutaten für ca. 12 Stücke:
3 Eier (Größe M), 1 Prise Salz
90 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
50 g Mehl, 25 g Speisestärke
2 TL Lebkuchengewürz
300 g rotes Johannisbeer-Gelee
200 g Halbbitter-Kuvertüre
250 g Schlagsahne
400 g Marzipan-Rohmasse
200 g dunkle Schokoglasur
grüne Lebensmittelfarbe
kleine, rote, gezuckerte Weingummi

Zubereitung ca. 1 1/4 Std.
Wartezeit ca. 3 Stunden.
Pro Stück ca. 410 kcal.
E 6 g, F 23 g, KH 43 g

Riesen-Dominostein

■ Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl, Stärke und Gewürz sieben und unterheben. Eckige Springform (23 x 23 cm) am Boden mit Backpapier auslegen. Masse einfüllen und glatt streichen. Bei 200 °C ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

■ Gelee 2 Minuten kochen. Boden quer halbieren. Einen Boden zurück in die Springform geben. Das etwas abgekühlte Gelee darüber gießen und zweiten Boden darauf geben.

■ Kuvertüre hacken und schmelzen. Sahne steif schlagen. Kuvertüre rasch unter die Sahne rühren und auf den Boden streichen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

■ Arbeitsfläche mit etwas Puderzucker bestäuben. 350 g Marzipan darauf ausrollen (23 x 23 cm). Auf die Mousse legen. 1 Stunde kalt stellen. Glasur schmelzen. Formrand entfernen. Kuchen mit Glasur überziehen. Kalt stellen. Rest Marzipan grün einfärben, ausrollen, Blätter ausstechen. Kuchen mit Blättern und Weingummi verzieren.



KUCHEN



Himmlische Träume

Wie von Engeln gebacken – so schmecken unsere verführerischen Prachtstücke. Denn sie versüßen mit viel Marzipan, Schokolade und Weihnachtsgewürzen die Festtage. Manchmal muss es eben etwas ganz Besonderes sein



Schokoladentorte

Zutaten für ca. 16 Stücke:

100 g Vollmilch-Schokolade
100 g Zwieback
200 g frische Datteln
1 TL Mehl
100 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päck. Orangen-back (5 g)
6 Eier (Größe M)
200 g gemahlene Mandeln
1 geh. TL Backpulver
Saft von 1/2 Orange
2 EL Rum
75 g Marzipan-Rohmasse
30 g Puderzucker
je 15 g Haselnuss- und Mandelblättchen
250 g Halbbitter-Kuvertüre

■ Schokolade und Zwieback getrennt fein reiben. Datteln entsteinen, würfeln und mit Mehl mischen. Fett, Zucker, Salz und Orangen-back schaumig rühren. Eier trennen. Eigelb nacheinander unter die Fettmasse rühren. Mandeln, Zwieback und Backpulver mischen und kurz unter den Teig rühren. Eiweiß steif schlagen und in 3 Portionen, zusammen mit Schokolade und Datteln, unter den Teig heben.

■ Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform (26 cm ∅) geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Gas: Stufe 2) 45–50 Minuten backen. Evtl. zum Schluss abdecken. Torte auskühlen lassen.

■ Orangensaft und Rum verrühren. Torte mit einem Holzspießchen mehrmals einstechen und mit der Rum-Mischung beträufeln. Torte aus der Form lösen und etwas trocknen lassen.

■ Marzipan und Puderzucker verkneten und auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ausrollen. Nach Belieben verschieden große Sterne und Tannenbäume ausstechen. Haselnuss- und Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten und auskühlen lassen. Kuvertüre grob hacken und auf einem warmen Wasserbad schmelzen. Torte gleichmäßig mit der Kuvertüre überziehen. Blättchen an den Rand drücken und die Torte mit Marzipansternen und Bäumen verzieren. Trocknen lassen.

Zubereitung ca. 2 Stunden.
Wartezeit ca. 30 Minuten.
Pro Stück ca. 380 kcal.
E 9 g, F 25 g, KH 31 g.





Orangentorte

Zutaten für ca. 16 Stücke:

135 g Butter oder Margarine
265 g Zucker
2 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
150 g Mehl
75 g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver
75 g Schmand
2–3 unbehandelte Orangen
500 g Magerquark
250 g Mascarpone
200 g Doppelrahm-Frischkäse
1 TL Zimt
60 g Walnusskerne
evtl. Zitronenmelisse und Zimt

■ 125 g Fett, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver unterrühren. Schmand unterrühren. Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen.

■ Inzwischen 1 Orange waschen, Schale fein abreiben und den Saft auspressen (ergibt ca. 45 ml). Quark, Mascarpone, Frischkäse, Orangensaft, Zimt, 125 g Zucker und Rest Vanillin-Zucker cremig rühren.

■ Tortenboden aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Inzwischen Nüsse grob hacken. Rest Zucker in einer Pfanne schmelzen. Rest Fett einrühren. Nüsse untermengen. Karamellisierte Nüsse auf geölte Alufolie geben und auskühlen lassen.

■ Tortenboden aus der Form lösen. Backpapier abziehen, den Boden auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring darum schließen. Mascarponecreme auf den Tortenboden streichen und ca. 2 Stunden kühl stellen.

■ Inzwischen Krokant zerbröseln. Rest Orangen schälen, so dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangen in Scheiben schneiden. Torte vor dem Servieren mit Krokant bestreuen und mit Orangenscheiben verzieren. Evtl. mit Melisse verziert und Zimt bestreut servieren.

Zubereitung ca. 1 Stunde.
Wartezeit ca. 2 Stunden.
Pro Stück ca. 370 kcal.
E 9 g, F 24 g, KH 29 g





Baumkuchen-Torte

Zutaten für ca. 16 Stücke:
250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
5 Eier (Größe M)
abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone
1 EL Mandellikör (Amaretto)
1 Prise Salz
½ TL Zimt
½ TL gemahlener Koriander
125 g Mehl
125 g Speisestärke
75 g Mandelblättchen
175 g Halbbitter-Kuvertüre
175 g Vollmilch-Kuvertüre
40 g Marzipan-Rohmasse
15 g Puderzucker

■ Fett und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes sehr schaumig rühren. Eier nacheinander unter Rühren zufügen. Zitronenschale, Likör, Salz, Zimt und Koriander unterrühren. Mehl und Stärke mischen und ebenfalls kurz unterrühren. Zum Schluss Mandeln vorsichtig unterheben.

■ Eine Springform (24 cm ∅) gut fetten. Ca. 2 Esslöffel Teig auf den Boden geben und gleichmäßig glatt streichen. Unter dem vorgeheizten Grill, oberste Schiene, in 1–2 Minuten hellbraun backen.

■ Auf gebackenen Boden wieder 2 Esslöffel Teig glatt streichen und unter dem Grill backen. So fortfahren, bis der Teig verbraucht ist (ergibt 8 bis 9 Schichten). Kuchen abkühlen lassen, aus der Form lösen, auf Kuchengitter auskühlen lassen.

■ Kuvertüren grob hacken und auf einem warmen Wasserbad schmelzen. Etwas Kuvertüre dünn auf ein Marmorbrett streichen und ca. 10 Minuten kühl stellen. Mit der restlichen Kuvertüre den Kuchen überziehen. Trocknen lassen.

■ Marzipan und 10 g Puderzucker verkneten und dünn ausrollen. Nach Belieben kleine und große Sterne ausstechen. Von der Kuvertüre auf dem Marmorbrett mit einem Spachtel Locken schaben (Kuvertüre darf nicht zu kalt sein). Kuchen mit Schokoladenlocken, Marzipansternen und restlichem Puderzucker verzieren. Bis zum Servieren kühl stellen.

Zubereitung ca. 1½ Stunden.
Wartezeit ca. 40 Minuten.
Pro Stück ca. 430 kcal.
E 6 g, F 26 g, KH 42 g

TORTEN





Honigkuchen-Torte

Zutaten für ca. 16 Stücke:

250 g entsteinte, halbweiche getrocknete Pflaumen
7 EL Portwein
200 g Butter
150 g Zucker
2 EL Zuckerrübensirup
3 Eier (Größe M)
250 g Mehl
3 TL Backpulver
2–3 TL gemahlener Zimt
1 TL Lebkuchengewürz
275 g Preiselbeeren aus dem Glas (dick wie Konfitüre)
600 g Schlagsahne
1 Päckchen Sahnefestiger
100 g Halbbitter-Kuvertüre
1 Päckchen Vanillin-Zucker
evtl. 1 Orangenscheibe zum Verzieren

■ Pflaumen vierteln, mit 5 Esslöffel Portwein mischen. Butter, 145 g Zucker und Sirup verrühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver, 1 Teelöffel Zimt und Lebkuchengewürz mischen, mit Rest Portwein unterrühren. Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform (26 cm ∅) geben. Teig im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150°C/Gas: Stufe 1) ca. 45 Minuten backen. Auskühlen lassen.

■ Honigkuchen waagerecht zweimal durchschneiden, um unteren Boden einen Tortenring legen. Mit 250 g Preiselbeeren bestreichen, zweiten Boden darauf setzen. Marinierte Pflaumen auf zweiten Boden verteilen. 250 g Sahne, Rest Zucker, 1/2 Teelöffel Zimt und Sahnefestiger steif schlagen. Auf Pflaumen streichen, mit drittem Boden bedecken. Leicht andrücken. 1 Stunde kühl stellen.

■ Inzwischen Kuvertüre auf einem warmen Wasserbad schmelzen, dünn auf ein Marmorbrett streichen und kurz kühl stellen. Feste Kuvertüre mit einem breiten Spachtel zu Röllchen schaben und kühl stellen. Rest Sahne, 3/4 Teelöffel Zimt und Vanillin-Zucker steif schlagen. Torte aus dem Tortenring lösen und rundherum mit ca. 2/3 Sahne einstreichen. Rest Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben. Torte in der Mitte mit einem Kranz aus Sahnetuffs verzieren. Auf jeden Tuff einige Preiselbeeren geben. Torte mit Schokoröllchen bestreuen, mit Rest Zimt bestäuben. Evtl. mit Orange verzieren.

Zubereitung ca. 2 Stunden.
Wartezeit ca. 1 1/2 Stunden.
Pro Stück ca. 430 kcal.
E 5 g, F 26 g, KH 43 g

TORTEN





Marzipan-Sterntorte

Zutaten für ca. 12 Stücke:
150 g Walnusskerne
125 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
2 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
175 g Mehl
2 TL Backpulver
3 EL Milch
200 g Marzipan-Rohmasse
50 g Puderzucker
50 g Himbeer-Konfitüre
300 g Schlagsahne
evtl. Puderzucker, Kakao, Gebäck-Schmuck (z. B. weiße Zuckerperlen)

■ 50 g Walnüsse im Universalzerkleinerer fein mahlen. Rest Nüsse grob hacken. Fett, Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, gemahlene Nüsse und Backpulver unterrühren. Milch unterrühren. Hälfte der gehackten Nüsse unterheben.

■ Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Sternbackform (2,5 Liter Inhalt, äußerer Rand 32 cm ∅) füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Gas: Stufe 2) 25–30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Anschließend aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

■ Marzipan und Puderzucker verkneten, auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ausrollen. Einen Stern (mit Hilfe der Backform als Schablone) ausschneiden. Aus Rest Marzipan mit Ausstechförmchen nach Belieben Sterne und Sternschnuppen ausstechen.

■ Kuchen mit Konfitüre einstreichen. Sahne steif schlagen. Rest Vanillin-Zucker dabei einrieseln lassen. Rest gehackter Nüsse unter die Sahne heben. Sahne gleichmäßig auf die Konfitüre streichen. Sternendeckel darauf setzen. Extra ausgestochene Sterne und Sternschnuppen nach Belieben mit Puderzucker und Kakao bestäuben. Kuchen damit verzieren. Nach Belieben mit Gebäck-Schmuck verzieren. Den Rand des Kuchens ebenfalls nach Belieben mit Puderzucker und Kakao bestäuben.

Zubereitung ca. 1 Stunde.
Wartezeit ca. 45 Minuten.
Pro Stück ca. 390 kcal.
E 6 g, F 26 g, KH 33 g





Feine Nusstorte

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Für den Teig:

- 100 g Spekulatius-Kekse
- 125 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Größe M)
- 175 g Mehl
- 2 gehäufte TL Backpulver
- 50 g Schlagsahne

Für die Füllungen und zum Verzieren:

- 120 g Edel-Bitter-Sahne-Schokolade
- 100 g Walnüsse
- 60 g Pistazien
- 80–90 g Belegkirschen
- 1 kg Schlagsahne
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 1 TL Zucker

■ Spekulatius grob zerbröseln. Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz verrühren. Eier und 3 Esslöffel Mehl im Wechsel unterrühren. Rest Mehl und Backpulver mischen, mit Sahne unterrühren. Spekulatius unterheben. Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform (26 cm ∅) geben. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/ Gas: Stufe 2) 20–25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

■ Für die erste Füllung 100 g Schokolade und 75 g Walnüsse grob hacken. Für die zweite Füllung 50 g Pistazien hacken. 75 g Belegkirschen würfeln. Boden aus der Form lösen und so durchschneiden, dass der untere Boden etwa doppelt so dick ist wie der obere Boden.

■ 600 g Sahne, Vanillin-Zucker und Sahnefestiger steif schlagen. Sahne halbieren. Unter eine Hälfte Schokolade und Walnüsse, unter die andere Hälfte Belegkirschen und Pistazien heben. Schokoladen-Sahne kuppelartig auf dicken Boden streichen und mit dünnem Boden bedecken. Rand rundherum nach unten drücken, Kirsch-Sahne kuppelartig darauf streichen. 1 Stunde kühl stellen.

■ Rest Sahne und Zucker steif schlagen. Torte mit Hälfte Sahne bestreichen. Rest Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Tortenrand mit Sahneschleifen verzieren. Rest Schokolade in Streifen schneiden, Belegkirschen halbieren. Rest Walnüsse und Pistazien hacken. Torte damit verzieren.

Zubereitung ca. 1 3/4 Stunden.
Wartezeit ca. 4 Stunden.
Pro Stück ca. 510 kcal.
E 7 g, F 39 g, KH 31 g





Aprikosentorte

Zutaten für ca. 16 Stücke:
125 g Butter oder Margarine
160 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
150 g Mehl
2 TL Backpulver
450 g Schlagsahne
200 g Marzipan-Rohmasse
1/2 l Milch
1 Päckchen Puddingpulver „Mandel-Geschmack" (zum Kochen; für 1/2 l Milch)
5 Blatt weiße Gelatine
1 Dose (850 ml) Aprikosen
60 g Aprikosen-Konfitüre
3 EL Mandellikör (Amaretto)
60 g Puderzucker
Kakao zum Bestäuben
Schokospäne zum Verzieren

■ Fett, 100 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz verrühren. Eier im Wechsel mit 3 Esslöffel Mehl unterrühren. Rest Mehl, Backpulver und 50 g Sahne unterrühren. Teig in gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform (26 cm ∅) geben. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen.

■ 80 g Marzipan reiben. 100 ml Milch, Puddingpulver und 3 Esslöffel Zucker verrühren. Rest Milch aufkochen, vom Herd nehmen, Puddingpulver einrühren. Unter Rühren 1 Minute kochen. Geriebenes Marzipan unterrühren. Abkühlen lassen.

■ Gelatine einweichen. Aprikosen abtropfen lassen. Boden auf eine Tortenplatte heben. Mit Konfitüre bestreichen und mit Aprikosen, bis auf 3 Stück, dicht belegen. Tortenring um Boden schließen. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit Likör verrühren. Pudding cremig rühren, dann Gelatine unterschlagen. 300 g Sahne und Rest Zucker steif schlagen. Sahne unter Creme ziehen, auf Aprikosen streichen. 4 Stunden kühl stellen.

■ Rest Marzipan und Puderzucker verkneten. Marzipan auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche rund (24 cm ∅) ausrollen. In 16 Tortenstücke schneiden und von der Spitze her ca. 1/3 einrollen. Torte aus dem Tortenring lösen und mit Marzipanecken belegen. Rest Sahne steif schlagen, Torte damit verzieren. Mit Kakao bestäuben, mit Rest Aprikosen und Schokospänen verzieren.

Zubereitung ca. 1 3/4 Stunden.
Wartezeit ca. 4 1/2 Stunden.
Pro Stück ca. 390 kcal.
E 7 g, F 22 g, KH 39 g

TORTEN





Spekulatius-Torte

Zutaten für ca. 12 Stücke:

- **200 g Gewürz-Spekulatius**
- **100 g Zartbitter-Schokolade**
- **40 g Butter**
- **9 Blatt Gelatine**
- **400 g Doppelrahm-Frischkäse**
- **500 g Vollmilch-Joghurt**
- **1 Päckchen Vanillin-Zucker**
- **150 g Zucker**
- **2 EL Zitronensaft**
- **250 g Schlagsahne**
- **ca. 30 Mini-Schoko-Spekulatius**
- **50 g Vollmilch-Dessert-Röllchen**
- **1–2 EL Puderzucker**
- **nach Belieben Zitronenmelisse und Cocktailkirsche**

■ Spekulatius in einen großen Gefrierbeutel füllen, mit einer Kuchenrolle zerbröseln. Schokolade hacken. Mit Butter im warmen Wasserbad schmelzen. Brösel und Schokoladen-Fett-Mischung vermengen. Boden einer Springform (26 cm ⌀) mit Öl bestreichen. Bröselmischung darin verteilen und mit den Händen andrücken. Boden ca. 30 Minuten kühl stellen.

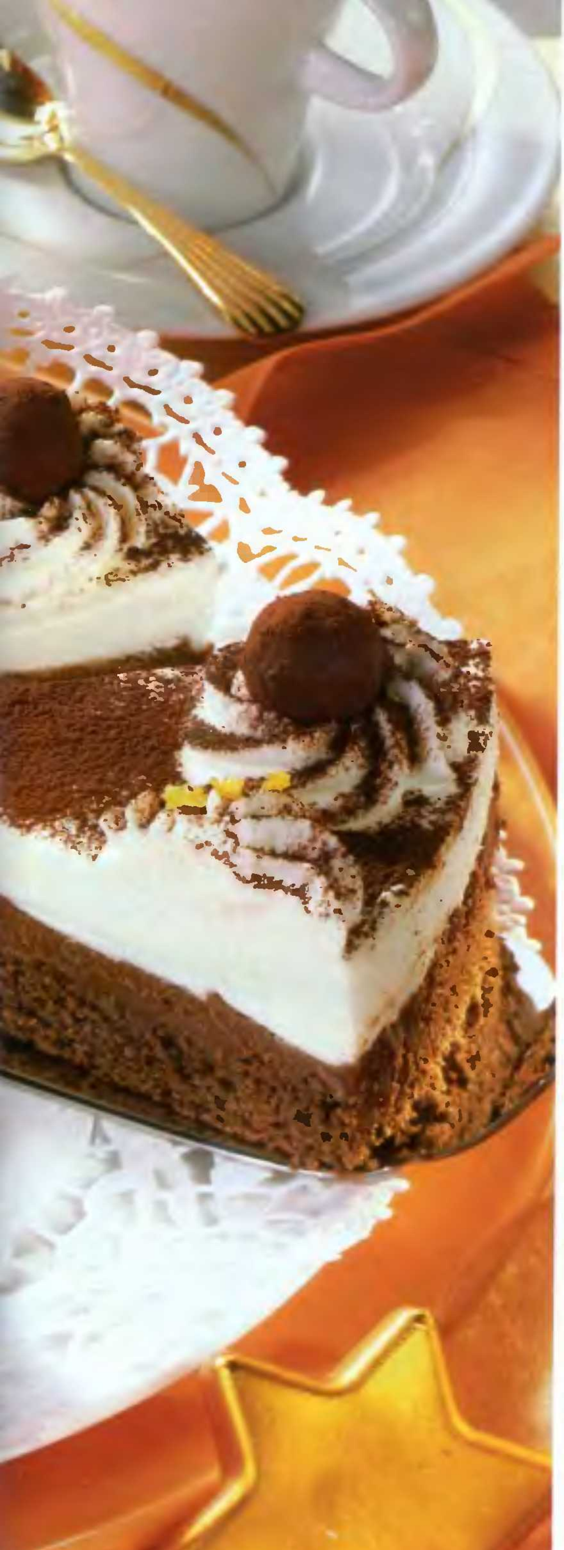
■ Nach Belieben aus einem runden Stück Pappe (ca. 26 cm ⌀) eine Schablone basteln. Mit verschieden großen Stern-Ausstechförmchen Sterne aufzeichnen und ausschneiden.

■ Gelatine einweichen. Frischkäse, Joghurt, Vanillin-Zucker, Zucker und Zitronensaft verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken, auflösen. 5 Esslöffel Joghurtcreme tropfenweise unterrühren. Anschließend unter Rühren alles in Rest Joghurtcreme laufen lassen. 2–3 Minuten zur Seite stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Sahne portionsweise unterheben. Creme auf dem Boden verteilen und nochmals ca. 2 1/2 Stunden kühl stellen.

■ Torte mit einem Messer vom Springformrand lösen. Mini-Schoko-Spekulatius vorsichtig an den Rand drücken. Nach Belieben vorsichtig mit der Schablone belegen, mit Dessert-Röllchen ausstreuen und die Schablone vorsichtig herunterheben. Torte gut gekühlt mit Puderzucker bestäubt und nach Belieben mit Zitronenmelisseblättchen und Cocktailkirsche verziert servieren.

Zubereitung ca. 45 Minuten.
Wartezeit ca. 3 Stunden.
Pro Stück ca. 460 kcal.
E 9 g, F 30 g, KH 36 g





Trüffel-Likör-Torte

Zutaten für ca. 16 Stücke:
- 650 g Schlagsahne
- 200 g Halbbitter-Kuvertüre
- 10 g Butter
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 120 g Zucker
- 50 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Kakaopulver
- 5 Blatt weiße Gelatine
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 4–6 EL Orangenlikör
- Kakao zum Bestäuben
- evtl. Knusper-Minis und gezuckerte Orangenschale in feinen Streifen

■ Für die Trüffelcreme 150 g Sahne unter Rühren aufkochen. Kuvertüre fein hacken und darin schmelzen. Butter zufügen, schmelzen. Creme abkühlen lassen.

■ Inzwischen für den Boden Eier trennen. Eiweiß, Salz und 3 Esslöffel kaltes Wasser steif schlagen. Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelb unterheben. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao auf die Eischaummasse sieben und vorsichtig unterheben.

■ Boden einer Springform (26 cm ∅) mit Backpapier auslegen. Biskuitmasse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Gas: Stufe 2) 15–20 Minuten backen. Anschließend etwas abkühlen lassen, aus der Form stürzen und vollständig erkalten lassen.

■ Biskuitboden mit einem Tortenring umschließen. Trüffelcreme darauf verstreichen. Für die Sahne Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 400 g Sahne und Vanillin-Zucker steif schlagen. Likör unterrühren. Gelatine ausdrücken, lauwarm auflösen und unter die Sahne rühren. Auf der Trüffelmasse verteilen und ca. 1 Stunde kühl stellen.

■ Zum Verzieren 100 g Sahne steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Torte üppig mit Kakao bestäuben. Sahnetuffs an den Rand spritzen und leicht mit Kakao bestäuben. Torte nach Belieben mit Knusper-Minis und in Zucker getauchten Orangenstreifen verzieren. Bis zum Servieren kühl stellen.

Zubereitung ca. 1 Stunde.
Wartezeit ca. 1 3/4 Stunden.
Pro Stück ca. 270 kcal.
E 4 g, F 19 g, KH 20 g





Edle Mousse-Torte

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- 9 Eier (Größe M)
- 200 g Zucker
- 3 Päckchen Vanillin-Zucker
- 75 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 250 g Wild-Preiselbeeren (dick wie Konfitüre)
- 15 Blatt Gelatine
- 300 g Marzipan-Rohmasse
- 8–10 Tropfen Bittermandel-Backöl
- 100 ml Milch
- 1 kg Schlagsahne
- 1 Packung (250 g) Mohn-back
- 50 g gehackte Mandeln
- 25 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Puderzucker zum Bestäuben
- evtl. Schoko-Dessert-Dekor zum Verzieren

■ 3 Eier trennen. Eiweiß und 3 Esslöffel Wasser steif schlagen, 125 g Zucker und 2 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/Gas: Stufe 2) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

■ Biskuit 2 x durchschneiden. Um unteren Boden Tortenring legen. Boden mit Preiselbeeren bestreichen. Mit mittlerem Boden bedecken. Gelatine einweichen. Marzipan würfeln. 6 Eier trennen. Eigelb, 50 g Zucker und Backöl verrühren. Marzipan unterrühren. Milch unterrühren. 750 g Sahne steif schlagen. Eiweiß und 25 g Zucker steif schlagen. Gelatine ausdrücken, auflösen. Erst 6 Esslöffel Marzipan-Creme einrühren, dann unter Rest Creme rühren. Nacheinander Sahne und Eischnee unterheben. 500 g Mousse abwiegen, Mohn unterheben. Mousse auf mittleren Boden streichen, mit oberem Boden bedecken. 5 Stunden kühl stellen.

■ Rest Mousse kühl stellen. Mandeln rösten. 250 g Sahne und 1 Päckchen Vanillin-Zucker steif schlagen. Torte aus Tortenring lösen, rundherum mit Sahne einstreichen. 2/3 Mandeln an Rand drücken. Mit einem Eiskugelportionierer aus Rest Mousse Kugeln abstechen, auf Torte setzen. Torte 2 Stunden kühl stellen. Torte mit Rest Mandeln und Puderzucker bestreuen und evtl. mit Schokoladen-Dekor verzieren.

Zubereitung ca. 1 3/4 Stunden.
Wartezeit ca. 9 Stunden.
Pro Stück ca. 540 kcal.
E 12 g, F 35 g, KH 45 g



Pralinen-Träume

Trauen Sie sich ruhig: Diese süßen Verführer sind leicht gemacht. Und so zart, dass sie auf der Zunge schmelzen – da ist jeder Widerstand zwecklos. Auch zum Verschenken sind die kleinen Kostbarkeiten einfach perfekt



Teepunsch-Pralinen

Zutaten für ca. 50 Stück:

- 1 Beutel schwarzer Tee (z. B. Assam-Tee)
- 3 Gewürznelken
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 1 Stück unbehandelte Zitronenschale
- 1 Stück unbehandelte Orangenschale
- 600 g Vollmilch-Kuvertüre
- 100 g Schlagsahne
- 3 EL Rum
- 100 g Kokosfett
- 100 g Butter
- 300 g Halbbitter-Kuvertüre
- 125 g Puderzucker
- 75–100 g Kakao
- 50 Pralinen-Manschetten

■ Tee, Nelken, Zimt, Zitronen- und Orangenschale in einen Becher geben. Mit 100 ml kochendem Wasser überbrühen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

■ Kuvertüre hacken, im warmen Wasserbad schmelzen. Tee sieben, mit Sahne und Rum erhitzen. Dabei nicht kochen lassen. Von der Kochstelle nehmen, Kokosfett und Butter darin schmelzen. Flüssige Kuvertüre einrühren. Rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

■ Eine rechteckige Form (ca. 20 x 30 cm) mit Frischhaltefolie auslegen, die Trüffelmasse hineingeben und glatt streichen. Abkühlen lassen, mit Folie bedecken und ca. 24 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

■ Trüffelmasse stürzen, Folie abziehen. Masse in ca. 50 Stücke schneiden. Mit den Händen zu Kugeln formen und auf eine leicht geölte Platte legen. Nochmals ca. 1 Stunde kühl stellen.

■ Inzwischen Halbbitter-Kuvertüre grob hacken und auf einem warmen Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen, dann wieder kurz erwärmen.

■ Puderzucker und Kakao jeweils auf eine Platte geben. Trüffelkugeln mit etwas flüssiger Kuvertüre in den Händen drehen, oder mit einer Pralinengabel kurz in die flüssige Kuvertüre tauchen und gut abtropfen lassen. Sofort auf Puderzucker oder Kakao geben und darin wenden. Fertige Trüffel nochmals kurz kühl stellen, dann in Pralinen-Manschetten setzen und hübsch verpacken. An einem kühlen Ort aufbewahrt halten die Trüffel einige Tage.

Zubereitung ca. 1 1/2 Stunden.
Wartezeit ca. 27 Stunden.
Pro Stück ca. 40 kcal.
E 1 g, F 10 g, KH 10 g





Lebkuchen-Kugeln

Zutaten für ca. 15 Stück:

250 g Lebkuchenherzen, mit Zartbitterschokolade überzogen

75 ml Kirschlikör

ca. 15 Amarenakirschen

50 g Vollmilch-Schokoladenraspel

■ Lebkuchenherzen im Universalzerkleinerer grob zerbröseln. Mit Kirschlikör verkneten, bis eine glatte, klebrige Masse entstanden ist.

■ Etwas Lebkuchenmasse in der Hand flach drücken und 1 Amarenakirsche in die Mitte geben. Kirsche mit der Lebkuchenmasse umhüllen und zu einer Kugel rollen.

■ Aus der restlichen Masse ca. 14 weitere Kugeln formen. Vollmilch-Schokoladenraspel in einen tiefen Teller geben und die Lebkuchen-Kugeln darin wälzen. Kugeln im Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitung ca. 20 Minuten.
Pro Stück ca. 100 kcal.
E 1 g, F 3 g, KH 14 g

***Tipp:** Falls Sie keine Amarenakirschen bekommen sollten, können Sie auch Mon-Chéri-Pralinen in die Mitte der Lebkuchen-Likörmasse geben. Dann die Masse wie im Rezept beschrieben um die Praline hüllen und zu Kugeln formen. Zum Schluss die Kugeln in 50 g Zartbitter-Schokoladenraspel wenden.*



Zutaten für ca. 45 Stück:

- 400 g Schlagsahne
- 2 Tafeln (à 100 g) Zartbitter-Schokolade
- 200 g Nuss-Nougat, schnittfeste Masse
- 1 gehäufter EL Espresso (löslicher Bohnenkaffee)
- goldene Zuckerperlen zum Verzieren
- ca. 45 Alu-Pralinen-förmchen

Zubereitung ca. 30 Minuten
Wartezeit ca. 5 Stunden.
Pro Stück ca. 70 kcal.
E 1 g, F 5 g, KH 5 g

Cappuccino-Trüffel

■ Sahne in einem Topf erhitzen. Schokolade und Nougat in grobe Würfel schneiden. Sahne kurz vor dem Kochen vom Herd nehmen, Espressopulver, Schokolade und Nougat zufügen und rühren, bis die Schokolade vollständig aufgelöst ist. Trüffelcreme für 2–3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

■ Die kalte Masse mit den Schneebesen des Handrührgerätes sehr cremig schlagen. Trüffelmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und die Masse in die Alu-Pralinenförmchen spritzen. Mit goldenen Zuckerperlen verzieren und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Cappuccino-Tüffel ca. 20 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen.

***Tipp:** Die Trüffelmasse eignet sich auch hervorragend als Tortenfüllung. Dafür die Masse wie im Rezept beschrieben zubereiten. Einen dicken Biskuitboden backen und waagerecht halbieren. Auf den unteren Boden die aufgeschlagene Trüffelmasse streichen. Oberen Boden darauf setzen, mit Sahne bestreichen.*

Weihnachts-Nuss-Würfel

Zutaten für ca. 30 Stück:
- 200 g Halbbitter-Kuvertüre
- 200 g Vollmilch-Kuvertüre
- 1 Packung (200 g) Nuss-Nougat
- 100 g Butter
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 100 g geschälte Haselnüsse
- 100 g geschälte Mandeln
- 60 g Pistazienkerne
- 1 EL grob gemahlene Pistazien zum Bestreuen

Zubereitung ca. 20 Min.
Wartezeit ca. 2 Stunden.
Pro Stück ca. 190 kcal.
E 3 g, F 14 g, KH 12 g

■ Kuvertüren in grobe Würfel schneiden. Kuvertüren mit Nougat und Butter unter Rühren auf einem warmen Wasserbad (nicht zu heiß!) langsam schmelzen.

■ Zuerst Lebkuchengewürz unterrühren, dann Haselnüsse, Mandeln und Pistazien unterheben. Eine Form (20 x 22 cm) mit Backpapier auslegen. Flüssige Nuss-Schokolade einfüllen und mit einem Esslöffel wellenförmig verstreichen. An einem kühlen Ort (kein Kühlschrank!) fest werden lassen.

■ Schokoladenmasse aus der Form stürzen und Backpapier vorsichtig abziehen. Schokolade mit einem kaltem Messer in gleich große Würfel schneiden und mit grob gemahlenen Pistazien bestreuen. Weihnachtswürfel bis zum Verzehr kühl lagern.

***Tipp:** Sie mögen gern weiße Schokolade? Dann sollten Sie dieses Rezept unbedingt mit 600 g weißer Kuvertüre ausprobieren. Dazu schmecken 100 g Para-, 100 g Macadamianüsse und 60 g Cashewhkerne sehr gut.*



PRALINEN

Zutaten für ca. 18 Stück:
145 g getrocknete Aprikosen
125 g Walnusskerne
ca. 1½ EL Rum
150–175 g Halbbitter-Kuvertüre

Zubereitung ca. 45 Min.
Wartezeit ca 2 Stunden.
Pro Stück ca. 100 kcal.
E 2 g, F 7 g, KH 8 g

Kernige Aprikosen-Pralinen

■ 125 g Aprikosen in feine Würfel schneiden. Walnüsse grob mahlen. Aprikosen, Walnüsse und Rum gut mischen und mit den Händen zu 16–18 Kugeln formen.

■ Kuvertüre grob hacken und auf einem warmen Wasserbad langsam schmelzen. Kuvertüre etwas abkühlen lassen und erneut erwärmen. Früchtekugeln in die flüssige Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und auf Backpapier setzen.

■ Restliche Aprikosen in feine Streifen schneiden und die noch feuchten Pralinen damit nach Belieben verzieren. Pralinen an einem kühlen Ort ca. 1–2 Stunden trocknen lassen.

■ Pralinen zum Servieren eventuell in bunte Papier-Backförmchen setzen. Die Pralinen halten sich im Kühlschrank 2–3 Wochen frisch.

***Tipp:** Getrocknete Früchte sind sehr gesund. Sie enthalten besonders viel Kalium, Kalzium und Vitamin A. Wenn Kinder mitnaschen wollen, dann tauschen Sie im Rezept den Rum einfach gegen die gleiche Menge Apfel- oder Orangensaft aus.*





Zutaten für ca. 25 Stück:
100 g Zartbitter-Schokolade
100 g Vollmilch-Schokolade
25 g Kokosfett
100 g Mandel-Nuss-Clusters (Müsli)
Alufolie und etwas Öl zum Bestreichen

Zubereitung ca. 20 Min.
Wartezeit ca. 30 Minuten.
Pro Stück ca. 70 kcal.
E 1 g, F 4 g, KH 7 g

Schoko-Knusper-Konfekt

■ Beide Schokoladesorten in grobe Würfel schneiden. Kokosfett ebenfalls in grobe Würfel schneiden. Schokolade und Kokosfett auf einem warmen Wasserbad schmelzen.

■ Mandel-Nuss Clusters gleichmäßig unter die flüssige Schokolade heben. Alufolie auf ein großes Brett legen und dünn mit Öl bestreichen. Schokoladen-Knuspermasse mit Hilfe von zwei Teelöffeln als kleine Häufchen auf die geölte Alufolie setzen und an einem kühlen Ort fest werden lassen. In Dosen verpackt kühl aufbewahren.

***Tipp:** Um Kuvertüre oder Schokolode richtig auf dem Wasserbad zu schmelzen, wird sie zunächst mit einem scharfen Messer grob gehackt. Die Stücke in eine Edelstahlschüssel geben. In einem Topf etwas Wasser auf ca. 34 °C erhitzen. Das Wasser darf nicht kochen! Jetzt die Edelstahlschüssel auf den Topf setzen. Wichtig: Das Wasser darf die Schüssel nicht berühren. Kuvertüre oder Schokolade soll langsam schmelzen. Dabei immer rühren. Flüssige Kuvertüre aus dem Wasserbad nehmen, unter Rühren abkühlen lassen.*



Zutaten für 4 Personen:
2 mittelgroße Feigen (à ca. 80 g)
10 Erdbeeren (ca. 100 g)
100 g helle Weintrauben
je 100 g Vollmilch- und weiße Kuvertüre
10 Walnusskerne

Zubereitung ca. 30 Min.
Pro Portion ca. 230 kcal.
E 4 g, F 13 g, KH 25 g

Getauchte Früchte und Nüsse

■ Früchte waschen und sorgfältig mit Küchenpapier trockentupfen. Vollmilch- und weiße Kuvertüre getrennt grob hacken und getrennt je 2/3 der Kuvertüre auf einem warmen Wasserbad langsam schmelzen. Kuvertüre vom Wasserbad herunternehmen, jeweils restliche Kuvertüre zufügen und glatt rühren, bis sie sich völlig aufgelöst hat.

■ Feigen in Viertel schneiden. Früchte und Walnusskerne nach Belieben mit einer Pralinengabel oder mit den Fingern in Vollmilch- und weiße Kuvertüre tauchen.

■ Früchte und Nüsse auf einem Kuchengitter abtropfen lassen. Dann auf Backpapier setzen und vollständig trocknen lassen.

■ Inzwischen restliche noch flüssige Kuvertüren getrennt in zwei kleine Gefrierbeutel geben, jeweils eine winzige Ecke abschneiden und die getauchten Früchte und Nüsse damit verzieren. Wieder trocknen lassen. Bis zum Verzehr zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Früchte schmecken aber nur 1–2 Tage richtig gut, so lange, wie sie eben noch frisch sind.

Zutaten für ca. 50 Stück:
200 g Schlagsahne
100 g Zartbitter-Schokolade
130 g Vollmilch-Schokolade
50 g Walnusskerne
2 EL flüssiger Honig
2 EL Baileys-Likör
50 Pralinen-Spritztüten aus Aluminium, farbig

Zubereitung ca. 50 Min.
Wartezeit ca. 1 3/4 Stunden.
Pro Stück ca. 50 kcal.
E 1 g, F 3 g, KH 3 g

Schoko-Walnuss-Konfekt

■ Sahne in einem Topf aufkochen. Zartbitter-Schokolade und 100 g Vollmilch-Schokolade grob hacken. Sahne vom Herd ziehen und die Schokolade unter Rühren darin auflösen. Schokoladensahne in eine Rührschüssel geben und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

■ Inzwischen Walnusskerne sehr fein hacken (fast gemahlen). Von der restlichen Schokolade mit einem Sparschäler feine Späne abschneiden und kühl stellen.

■ Kalte Schokoladen-Sahne-Masse mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig aufschlagen. Honig, Likör und gehackte Walnüsse, bis auf 3 Teelöffel zum Verzieren, zufügen und kurz unterrühren. Masse sofort in einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle geben und in die Pralinen-Tütchen spritzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Tablett legen und mit Schokospänen und Walnüssen bestreuen. Schoko-Walnuss-Konfekt ca. 1 Stunde kühl stellen.



Zutaten für ca. 25 Stück:
50 g Halbbitter-Kuvertüre
1 Packung (200 g) Nuss-Nougat
125 g Butter
25 g flüssiger Honig
1 Beutel (8 g) Kirschwasser-back
125 hauchdünne Schokoladentäfelchen, edelbitter
ca. 30 g weiße Kuvertüre
25 g Marzipan-Rohmasse
10 g Puderzucker
ca. 4 rote Belegkirschen

Nougat-Kirsch-Türmchen

■ Halbbitter-Kuvertüre und Nougat grob hacken und auf einem warmen Wasserbad schmelzen. Weiche Butter und Honig mit den Scheebesen des Handrührgerätes sehr schaumig schlagen. Geschmolzene Nougatmischung unter Rühren langsam zugießen. Zum Schluss Kirschwasser unterrühren. Masse ca.15 Minuten kühl stellen.

■ Masse dann nochmals cremig aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle geben. 25 Schokotäfelchen auf ein Tablett legen und jeweils einen Tuff in die Mitte spritzen. Jedes mit einem zweiten Täfelchen bedecken und leicht schräg andrücken. Diesen Vorgang noch dreimal wiederholen. Türmchen ca. 1 Stunde kühl stellen.

■ Weiße Kuvertüre grob hacken und auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Marzipan und Puderzucker verkneten und möglichst kleine Sternchen ausstechen. Belegkirschen vierteln. Kuvertüre in einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Schokoladenstreifen auf die obersten Täfelchen spritzen und mit Belegkirschen und Marzipansternen verzieren. Türmchen bis zum Verzehr kühl stellen.

Zubereitung ca. 1 1/4 Std.
Wartezeit ca. 1 1/4 Stunden.
Pro Stück ca. 80 kcal.
E 2 g, F 12 g, KH 14g





Zutaten für ca. 24 Stück:
100 g Pistazienkerne
60 g Pinienkerne
400 g Marzipan-Rohmasse
175 g Puderzucker
Zum Verzieren:
ca. 35 Pinienkerne
100 g Vollmilch-Kuvertüre
nach Belieben gemahlene Pistazienkerne
bunte, kleine Papiermanschetten

Zubereitung ca. 45 Min.
Wartezeit ca. 9 Stunden.
Pro Stück ca. 170 kcal.
E 4 g, F 10 g, KH 17 g

Italienische Marzipanpralinen

■ Pistazien- und Pinienkerne im Universalzerkleinerer fein mahlen. Marzipan in grobe Würfel schneiden. Marzipan, Pistazien- und Pinienkerne in eine Rührschüssel geben und Puderzucker darauf sieben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes schnell zu einer glatten Masse verkneten. Mit den Händen nochmals durchkneten.

■ Marzipanmasse auf einem Stück Backpapier (leicht mit Puderzucker bestäubt) zu einem Rechteck (ca. 15 x 20 cm) ausrollen. Auf ein Brett geben und ca. 6 Stunden vollständig trocknen lassen.

■ Zum Verzieren Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Kuvertüre grob hacken und im warmen Wasserbad schmelzen.

■ Aus der Marzipanmasse nach Belieben kleine Herzen oder Sterne ausstechen und mit einer Pralinengabel (ersatzweise mit einer Gabel) mit der Unterseite in die Kuvertüre tauchen. Gut abtropfen lassen und vorsichtig auf ein Gitter setzen. Mit Pinienkernen verzieren. Nach Belieben mit gemahlenen Pistazien bestreut in kleinen Papiermanschetten servieren.



Traum-Stollen

Die duften, die schmecken, und die sehen toll aus: 10 Stollen und Früchtebrote einfach prima zum Verschenken und Selberessen. Am besten fangen Sie mit Ihrem Lieblingsrezept sofort an, denn dann sind sie zum 1. Advent perfe



Marzipan-Stollen

Zutaten für ca. 30 Scheiben:

- 250 g getrocknete Feigen
- 250 g Butter oder Margarine
- 250 g Magerquark
- 175 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
- 1 Ei (Größe M)
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 g gehackte Mandeln
- 150 g Orangeat
- 150 g Orangen-Marmelade
- 400 g Marzipan-Rohmasse
- 250 g Puderzucker

■ Feigen in Stücke schneiden. Fett in einem Topf schmelzen. Quark, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Orangenschale, Ei und das zerlassene Fett in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und portionsweise unter die Quarkmasse rühren. Feigen und Orangeat dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes untermengen.

■ Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche oval ausrollen (ca. 25 x 35 cm) und durch Übereinanderschlagen der Längsseiten zu einem Stollen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Gas: Stufe 3) ca. 1 Stunde backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

■ Marmelade in einem Topf unter Rühren erhitzen, durch ein Sieb streichen und den Stollen damit bestreichen.

■ Marzipan und 225 g Puderzucker verkneten und auf leicht mit Puderzucker bestreuter Arbeitsfläche 2–3 mm dick ausrollen. Den Stollen damit umhüllen. Überstehende Enden abschneiden, nochmals ausrollen und mit Ausstechformen Sterne zum Verzieren ausstechen. Stollen mit restlichem Puderzucker bestäuben und mit den Marzipansternen verzieren.

Zubereitung ca. 1 3/4 Stunden
Wartezeit ca. 40 Minuten.
Pro Scheibe ca. 330 kcal.
E 6 g, F 14 g, KH 44 g





Quark-Stollen

Zutaten für ca. 24 Scheiben:

100 g getrocknete Aprikosen
2 EL Aprikosen-Likör
200 g Marzipan-Rohmasse
100 g Cashewkerne
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
250 g Butter oder Margarine
175 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
325 g Magerquark
75 g Pistazienkerne
200 g Puderzucker

■ Aprikosen grob hacken und mit Likör beträufeln. Marzipan in Würfel schneiden. Cashewkerne grob hacken.

■ Mehl, Backpulver, 150 g Fett in Flöckchen, Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Quark in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.

■ Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen nochmals durchkneten. Aprikosen, Pistazien und Cashewkerne unterkneten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (32 x 38 cm) ausrollen. Marzipanwürfel gleichmäßig darauf verteilen. Teig einschlagen und zu einem Stollen formen.

■ Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) 60–70 Minuten backen. Stollen nach der Hälfte der Backzeit zudecken. Stollen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

■ Restliches Fett schmelzen, 1/4 auf den noch warmen Stollen streichen und 1/4 des Puderzuckers darauf sieben. Vorgang mehrmals wiederholen, bis Puderzucker und flüssiges Fett verbraucht sind.

Zubereitung ca. 1 3/4 Stunden
Wartezeit ca. 1 3/4 Stunden.
Pro Scheibe ca. 330 kcal.
E 7 g, F 16 g, KH 39 g





Christstollen

Zutaten für ca. 24 Scheiben:

- 500 g Mehl
- 1 Würfel (42 g) Hefe
- 1/8 l Milch
- 75 g Zucker
- 250 g Butter
- 100 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- abgeriebene Schale von 1/8 unbehandelten Zitrone
- 50 g Haselnusskerne
- 50 g Walnusskerne
- 50 g Orangeat
- 50 g Zitronat
- 125 g Rosinen
- 60 g Pistazienkerne
- 50 g Kürbiskerne

■ Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Hälfte Milch erwärmen, mit 2 Esslöffel Zucker zur Hefe geben. Mit etwas Mehl vom Rand zu einem dicken Brei verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

■ 200 g Butter schmelzen, vom Herd nehmen und Rest Milch zugießen. Abkühlen lassen und zusammen mit Mandeln, Rest Zucker, Salz, Vanillin-Zucker und Zitronenschale zum Vorteig geben. Zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

■ Inzwischen Nüsse grob hacken. Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche zum Rechteck (ca. 24 x 30 cm) ausrollen. Von den Nüssen etwas zum Bestreuen beiseite stellen. Orangeat, Zitronat, Rosinen, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien und Kürbiskerne gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Füllung etwas andrücken. Zum Stollen formen. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

■ Stollen mit lauwarmem Wasser einpinseln. Übrige Nüsse und Früchte darauf verteilen und andrücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten vorbacken. Dann die Temperatur (E-Herd: 175 °C / Gas: Stufe 2) herunterschalten und den Stollen in 20–25 Minuten fertig backen.

■ Inzwischen Rest Butter schmelzen, Stollen noch heiß mehrmals damit bestreichen.

Zubereitung ca. 2 3/4 Stunden
Pro Scheibe ca. 270 kcal.
E 5 g, F 16 g, KH 26 g





Früchtebrot

Zutaten für ca. 25 Scheiben:

- je 200 g getrocknete Birnen und Pflaumen
- 300 g getrocknete Feigen
- 100 g Orangeat
- 175 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 Prise gemahlene Nelken
- 200 g Mandeln (ohne Haut)
- 3 EL brauner Rum
- 2 EL Orangensaft
- 200 g Mehl
- 150 g dunkles Roggenmehl (Type 1150)
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Würfel (42 g) frische Hefe
- 1 Ei (Größe M)
- 50 g Puderzucker
- nach Belieben kandierte Orangenscheiben, kandierte Feigen und Mandeln ohne Haut

■ Birnen, Pflaumen und Feigen grob hacken. Orangeat fein hacken. Getrocknetes Obst, Orangeat, 125 g Zucker, Zimt, Nelken und Mandeln in einer großen Schüssel mischen. Mit Rum und Orangensaft beträufeln. Ca. 1 Stunde ziehen lassen.

■ Inzwischen Mehl, Roggenmehl, 50 g Zucker, Salz und Vanillin-Zucker mischen. Hefe in 150 ml lauwarmes Wasser bröseln, darin unter Rühren auflösen. Ei und Hefewasser in die Mehlmischung geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu glattem Teig verkneten. Ca. 45 Minuten gehen lassen.

■ Teig auf bemehlter Fläche mit Obst-Mandel-Mischung verkneten. Zu einem Laib (ca. 30 cm lang) formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. An einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

■ Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Nach der Hälfte der Backzeit zudecken. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter setzen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit kandierten Orangenscheiben, kandierten Feigen und Mandeln verziert servieren.

Zubereitung ca. 2 Stunden.
Wartezeit ca. 4 Stunden.
Pro Scheibe ca. 220 kcal.
E 4 g, F 5 g, KH 38 g





Kirsch-Zimt-Rolle

Zutaten für ca. 20 Scheiben:

2 Gläser (à 720 ml) Sauerkirschen
550 g Mehl
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1 Prise Salz
75 g Zucker
50 g weiche Butter
Mark von 1 Vanilleschote
1 Ei (Größe M)
1/4 l Milch
1 Würfel (42 g) Hefe
50 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)
2 EL Paniermehl
1 TL Zimt
1 Eigelb (Größe M)
125 g Puderzucker
3 EL Mandellikör (Amaretto)

■ Kirschen abgießen und gut abtropfen lassen. 500 g Mehl, Zitronenschale, Salz, Zucker, Butter in Flöckchen, Vanillemark und Ei mischen. Milch erwärmen. Hefe hineinbröseln und auflösen. In die Mehlmischung geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

■ Inzwischen Amarettini zerbröseln und mit Paniermehl mischen. Kirschen trockentupfen. In restlichem Mehl wenden. Teig nochmals kurz durchkneten. Auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 33 x 45 cm) ausrollen. Teig mit Amarettini-Paniermehl-Mischung bestreuen, dabei rundherum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Kirschen auf der Mischung verteilen und mit Zimt bestäuben. Kurze Seiten und eine Längsseite des Teiges mit Eigelb bestreichen.

■ Teig von der unbepinselten Längsseite her aufrollen, so dass die mit Eigelb bepinselte Naht die Unterseite der Rolle bildet. Enden einschlagen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Ca. 20 Minuten gehen lassen.

■ Oberfläche vorsichtig einritzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Gas: Stufe 2) ca. 40 Minuten backen. Puderzucker und Likör verrühren. Rolle aus dem Ofen nehmen, Blech auf ein Gitter setzen und die Rolle sofort mit dem Guss bepinseln. Rolle auskühlen und den Guss trocknen lassen. Rolle nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitung ca. 1 3/4 Stunden.
Wartezeit ca. 45 Minuten.
Pro Scheibe ca. 210 kcal.
E 5 g, F 4 g, KH 40 g





Kletzenbrot

Zutaten für ca. 30 Scheiben:

- **250 g getrocknete Birnen**
- **400 g Roggenmehl**
- **200 g Mehl**
- **1 Päckchen Trockenhefe**
- **1 EL Zucker**
- **1 Beutel (150 g) Natur-Sauerteig**
- **5 EL Honig**
- **je etwas gemahlener Zimt, Gewürznelke, Piment, Pfeffer, Ingwer, Muskat und Kardamom**
- **1 Prise Salz**
- **6 EL Rum**
- **3/8 l warmes Mineralwasser**
- **250 g Mandeln und Haselnüsse**
- **125 g Backpflaumen**
- **125 g getrocknete Feigen**
- **125 g getrocknete Datteln**
- **125 g Rosinen**
- **Puderzucker zum Bestäuben**

■ Birnen über Nacht in Wasser einweichen. Im Einweichwasser ca. 30 Minuten kochen, abgießen und abtropfen lassen.

■ Mehlsorten in eine Schüssel geben und mischen. Eine Mulde in die Mitte drücken. Hefe, Zucker und etwas lauwarmes Wasser in die Mulde geben und leicht verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

■ Sauerteig, Honig, Gewürze, 1 Prise Salz, 3 Esslöffel Rum und Mineralwasser zufügen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

■ Mandeln und Nüsse grob hacken. Birnen, Pflaumen, Feigen und Datteln in Stücke schneiden. Nüsse, Früchte, Rosinen und restlichen Rum vermischen. Nuss-Früchte-Mischung unter den Teig kneten.

■ Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zwei Laibe formen. 1 Backblech mit Backpapier auslegen und die Brote darauf legen. Nochmals zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

■ Brote mit Wasser bestreichen, im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene (E-Herd: 175 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 1 1/4 Stunden backen. Früchtebrote herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung ca. 1 1/2 Stunden
Wartezeit ca. 1 Stunde.
Pro Scheibe ca. 200 kcal.
E 4 g, F 5 g, KH 32 g



Zutaten für 1 Stollen (ca. 24 Scheiben):

- 500 g Mehl
- 1 Würfel (42 g) frische Hefe
- 1/8 l Milch
- 75 g Zucker
- 300 g Butter
- 100 g gemahlene, weiße Mandeln
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- ca. 10 Tropfen Bittermandel-Backöl
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 300 g Marzipan-Rohmasse
- 75 g Pistazienkerne
- 100 g Sukkade
- 140 g Puderzucker

Zubereitung ca. 1 Stunde.
Wartezeit ca. 1 3/4 Stunden.
Pro Scheibe ca. 330 kcal.
E 5 g, F 19 g, KH 33 g

Marzipan-Butter-Stollen

■ Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln. Hälfte Milch erwärmen, mit 2 Esslöffel Zucker zur Hefe geben. Mit etwas Mehl vom Rand verrühren. 15 Minuten gehen lassen. 200 g Butter schmelzen, übrige Milch zugießen. Abkühlen lassen. Mit Mandeln, Rest Zucker, Salz, Vanillin-Zucker, Öl und Schale zum Vorteig geben. Verkneten. 1 Stunde gehen lassen.

■ Marzipan-Rohmasse zu einer 38 cm langen Rolle formen. Teig durchkneten und auf bemehlter Fläche zu einem Rechteck ausrollen. Mit Pistazien und Sukkade bestreuen. Den Teig wieder zusammenfalten (nicht verkneten) und nochmals zu einem Rechteck (22 x 40 cm) ausrollen. Marzipanrolle längs auf eine Teighälfte legen, bis zur Mitte in den Teig einrollen. Zum Stollen formen. 30 Minuten gehen lassen.

■ Bei 200 °C ca. 10 Minuten backen. Dann bei 175 °C ca. 20 Minuten backen. Rest Butter schmelzen. Stollen noch heiß damit bestreichen, mit Puderzucker bestäuben. Bestreichen und Bestäuben zweimal wiederholen

Tropisches Früchtebrot

Zutaten für ca. 18 Scheiben:

- 200 g getrocknete Ananas
- 75 g getrocknete Papayastückchen
- 50 g getrocknete Mango
- 150 g getrocknete Bananenchips
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- Muskat
- 1 Prise Zimt
- 100 g Kokosraspel
- 4–5 EL weißer Rum
- 3–4 EL Zitronensaft
- 2 Eier (Größe M)
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 125 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 2 EL Öl
- 200 g Puderzucker
- 100 g getrocknete oder kandierte tropische Früchte zum Verzieren

Zubereitung ca. 2 Stunden.
Wartezeit ca. 3 Stunden.
Pro Scheibe ca. 220 kcal.
E 3 g, F 6 g, KH 38 g

■ Ananas, Papaya und Mango grob hacken. In eine Schüssel geben, die Bananenchips hineinbröseln, Zitronenschale, Muskat, Zimt und Kokos zufügen. Gut mischen. Mit 2 Esslöffel Rum und 2 Esslöffel Zitronensaft beträufeln. Ca. 1 Stunde ziehen lassen.

■ Eier, Zucker, Salz, 2 Esslöffel Wasser und Vanillin-Zucker ca. 12–15 Minuten dickcremig weiß aufschlagen. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und unterrühren. Öl tröpfchenweise unterrühren. Frucht-Kokos-Mischung portionsweise unterheben.

■ Eine Kastenkuchenform (20 cm Länge) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Gas: Stufe 2) ca. 1 1/4 Stunden backen. Eventuell das Früchtebrot nach der Hälfte der Backzeit zudecken. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Aus der Form stürzen.

■ Für den Guss Puderzucker, 1–2 Esslöffel Zitronensaft und restlichen Rum verrühren. Guss über das Früchtebrot verteilen. Mit getrockneten oder kandierten tropischen Früchten verzieren.



Zutaten für 3 kleine Stollen (à ca. 12 Scheiben):

- **400 g getrocknete Soft-Aprikosen**
- **4 EL Mandellikör**
- **200 g Walnusskerne**
- **325 g Butter**
- **500 g Mehl**
- **1 Päckchen Backpulver**
- **150 g Zucker**
- **1 Päckchen Vanillin-Zucker**
- **1 Prise Salz**
- **1 TL Christstollen-Gewürz**
- **2 Eier (Größe M)**
- **250 g Magerquark**
- **75 g Amarettini**
- **200 g Puderzucker**
- **nach Belieben Amarettini und Walnusshälften zum Verzieren**

Zubereitung ca. 1 3/4 Stunden.
Pro Scheibe ca. 240 kcal.
E 4 g, F 12 g, KH 28 g

Amarettini-Ministollen

■ Aprikosen grob hacken. Mit Likör beträufeln. Walnüsse grob hacken. 125 g Fett in Flöckchen, Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Christstollen-Gewürz, Eier und Quark zu einem glatten Teig verkneten. Aprikosen und Nüsse unterkneten. Auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben, etwas flach drücken, Amarettini vorsichtig unterkneten.

■ Teig in drei Teile teilen. Teigteile jeweils auf bemehlter Fläche zu einem Rechteck (ca. 15 x 25 cm) ausrollen. Alle Rechtecke zu kleinen Stollen formen.

■ Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Eventuell die Stollen nach ca. 35 Minuten Backzeit zudecken.

■ Anschließend aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen. 200 g Fett schmelzen, dünn auf die noch warmen Stollen streichen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Vorgang mehrmals wiederholen. Ministollen nach Belieben vor dem Servieren mit Amarettini und Walnusshälften verzieren.





Zutaten für ca. 16 Scheiben:

- 1/4 l Milch
- 500 g Mehl
- 1 Würfel (42 g) Hefe
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 100 g Butter
- 2 Packungen (à 250 g) Mohn-back
- 1 Packung (125 g) Rum-Rosinen
- 100 g gehackte Mandeln
- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 100 g Puderzucker
- 2–2 1/2 EL Zitronensaft

Zubereitung ca. 1 3/4 Std.
Wartezeit ca. 40 Minuten.
Pro Scheibe ca. 420 kcal.
E 10 g, F 19 g, KH 52 g

Mohnzopf-Stollen

■ Milch erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in die Mulde bröckeln, etwas Milch und 1 bis 2 Esslöffel Zucker zufügen, mit Mehl vom Rand verrühren. Vorteig 20 Minuten gehen lassen.

■ Rest Milch, Zucker, Salz, Ei und Schale unterkneten. 30 Minuten gehen lassen. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mohn, Rosinen und Mandeln mischen. Marzipan würfeln, mit 1–2 Esslöffel Mehl mischen.

■ Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen, mit etwas Butter bestreichen. Zusammenfalten, ausrollen und mit Butter bestreichen. Vorgang wiederholen. Teig zum Rechteck von ca. 35 x 40 cm ausrollen.

■ Teig mit Mohn bestreichen, eine Längsseite 3 cm frei lassen. Marzipan auf Mohn streuen, andrücken. Teig aufrollen. Rolle, bis auf ein Ende, längs durchschneiden. Hälften mit Schnittflächen nach oben flechten. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 200 °C 1 Stunde backen. Nach 15 Minuten auf 175 °C herunterschalten. Puderzucker und Saft verrühren. Zopf damit bestreichen.

So duftet Weihnachten

Die Adventszeit hat ihren ganz eigenen Geruch – und Geschmack. Denn was wäre der Winter ohne Gewürze?







Ein Bündel Zimtstangen verbreitet Weihnachtsduft im ganzen Raum

Anis

Sein süßlich-aromatischer Geschmack erinnert an Lakritz.

Verwendung: Vor allem für Weihnachtsgebäck, Brot, Käsegebäck, Bratäpfel und Punsch.

Herkunft: Anis-Samen ist eines der ältesten Gewürze der Welt. Der beste Anis kommt heute aus Spanien, Italien, Bulgarien und Russland.

Besonderheiten: Anis ist sehr ergiebig, daher sparsam dosieren. Er wirkt schleimlösend und hustenstillend, ist daher Bestandteil vieler Hustensäfte.

Kardamom

Es schmeckt süßlich und stark würzig bis brennend. Sein Aroma erinnert an exotische Blüten.

Verwendung: Vor allem in Weihnachtsgebäck wie Spekulatius, Printen und Stollen, Brot, Glühwein und im Orient zu Kaffee oder Tee.

Herkunft: Kardamom braucht feucht-warmes tropisches Klima. Stammt meist aus Indien und Sri Lanka.

Besonderheiten: Muss vor dem Gebrauch aus den Kapseln gelöst und im Mörser gemahlen werden.

Zimt

Er riecht angenehm aromatisch und schmeckt sehr würzig, leicht süßlich, aber auch etwas herb.

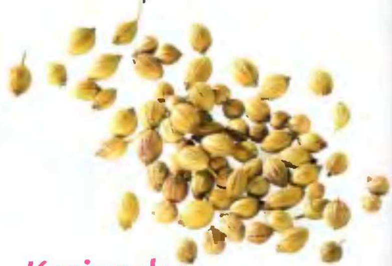
Verwendung: Ideal zu süßen Gerichten, wie z. B. Kompott, Milchreis und Weihnachtsgebäck.

Herkunft: Für seine Herstellung wird nur die Innenseite des Zimtbaumes verwendet. Der edelste Zimt kommt aus Sri Lanka.

Besonderheiten: Er beruhigt und löst z. B. als Gewürztee ein wärmendes Gefühl im Körper aus.







Vanille

Geruch und Geschmack lassen sich als edel, unaufdringlich, zart und zugleich intensiv-würzig beschreiben.

Verwendung: Bekannt durch Vanille-Eis, Kipferl, Kuchen und aromatisierten Tee. Aber auch zu Garnelen oder Fisch.

Herkunft: Madagaskar, Mauritius, Indonesien und Mexiko.

Besonderheiten: Am besten schmecken zwar die Schoten, alternativ ist aber auch Vanille-Zucker geeignet. Echter Vanille-Zucker muss 5 Prozent Naturvanille enthalten.

Gewürznelke

Die getrockneten Knospen riechen stark süßlich und schmecken bitterbrennend.

Verwendung: Man kann mit ihnen schmoren, braten, backen und kochen. Ganz typisch neben Zimt für Glühwein. Auch Rotkohl und Sauerkraut bekommen durch Nelke ihren „Weihnachtsgeschmack".

Herkunft: Ostafrika und die Komoren.

Besonderheiten: Gewürznelken sparsam einsetzen, da man das intensive Aroma leicht herausschmecken kann.

Koriander

Die getrockneten Früchte haben ein zartes, zitrusartiges Aroma.

Verwendung: Beliebtes Brot- und Lebkuchengewürz. Es rundet Eintöpfe, Braten, Wildpasteten und Gemüse, wie z. B. Rote Bete und Möhren, ab.

Herkunft: Wird vor allem in Ägypten, Syrien, Marokko und Ungarn industriell angebaut.

Besonderheiten: Koriander macht schwer verdauliche Speisen bekömmlicher, wirkt appetitanregend und hilft bei Magen-Darm-Beschwerden.





Muskat / Macisblüte

Die Nuss riecht anregend aromatisch und schmeckt scharf-bitter. Die orangefarbene Blüte (Macis) ist weniger scharf und gilt als edler.

Verwendung: Nuss und Blüte werden mit einer Muskatreibe (Fachhandel) zerkleinert. Fertig gekauftes Pulver wird schnell ranzig.

Herkunft: Muskat stammt aus Indonesien, Sri Lanka, Grenada und Indien.

Besonderheiten: Bei Mengen über 5 g können Rauschzustände und Halluzinationen auftreten.



Safran

Der Geschmack lässt sich schwer einordnen. Es ist eine Mischung aus würzig, aromatisch, auch etwas bitter und nicht süß.

Verwendung: Würz- und Färbemittel für Fischsuppen, Paella und Kuchen.

Herkunft: Kommt aus Spanien und Südfrankreich. Achtung: Zu Spottpreisen angebotener Safran besteht meist aus gefärbten Pflanzenteilen.

Besonderheiten: Safran-Fäden werden im Mörser zerrieben, Safranpulver in warmer Flüssigkeit aufgelöst.



Piment

Er schmeckt ähnlich scharf wie Pfeffer und gleichzeitig nach Nelken und Zimt.

Verwendung: Ganze Körner eignen sich zum Beizen von Fleisch und für Fischmarinaden. Als Pulver gehört Piment bei Plätzchen und Kuchen zur Weihnachtsbäckerei.

Herkunft: Piment wird hauptsächlich in Guatemala, Mexiko, Honduras und auf Jamaika angebaut.

Besonderheiten: Unzerkleinerte Körner kaufen. Bei Bedarf zerquetschen.



Ingwer

Sein Wurzelstock riecht würzig-aromatisch, er schmeckt brennend scharf und leicht süßlich.

Verwendung: Kommt traditionell beim Backen und in der Adventszeit, z. B. im Glühwein, zum Einsatz. Schmeckt aber auch zu Fisch und in Currys.

Herkunft: Wird vor allem in tropischen Regionen mit häufigen Regenfällen plantagenmäßig kultiviert.

Besonderheiten: Ingwer ist besonders magenfreundlich, regt den Appetit an, fördert die Verdauung und wirkt gegen Erkältungen.



Sternanis

Er ist vor allem als Deko-Grundlage bekannt. Schade, denn er würzt feiner als Anis – mit dem er übrigens nicht verwandt ist. Die Sternchen geben einen Hauch Bitternis – ein leckerer Kontrast zu Fettem.

Verwendung: Gemahlen passt er zu Lebkuchen und Brot. Mit Zimt gemischt würzt er Pflaumenmus, mit Sojasoße Asiagerichte.

Herkunft: Stammt aus China, Thailand und Vietnam.

Besonderheiten: Er entschleimt die Bronchien und entkrampft.

Durch Gewürze wie Kardamom bekommt der Gugelhupf sein „Weihnachtsaroma“



Extra-Tipp: *Alle Gewürze sind nur begrenzt haltbar. Ihr Aroma verfliegt schneller, wenn sie gemahlen gekauft werden. Bewahren Sie deshalb Gewürze immer in **gut schließenden** und **lichtundurchlässigen** Behältern auf.*

REZEPT-REGISTER

SCHNELLE PLÄTZCHEN

KLASSISCHE PLÄTZCHEN

INTERNATIONALE PLÄTZCHEN

KLEINGEBÄCK

KUCHEN

TORTEN

PRALINEN

STOLLEN

IMPRESSUM

Laura Rezepte erscheint in der Heinrich Bauer Zeitschriften Verlags KG, Burchardstr. 21, 20077 Hamburg
Postanschrift der Redaktion: Heinrich Bauer Achat KG, Redaktion Laura, Brieffach 25 34, Burchardstr. 21, 20077 Hamburg
Chefredakteur: Sabine Fäth (verantw.)
Stellv. Chefredakteur: Claus Ross,
Textchef: Anke Rottmann, **Chef vom Dienst:** Ute Szimm,
Redaktion: Petra Orzech, Silke Riese, **Layout:** Jasmin Butzke,
Schlussredaktion: Arne Berendsen, Gisela Kersten, Barbara Wirt

Fotos: City Food & Foto, Hamburg
Verlagsgeschäftsführer: Georg Rateike, **Verlagsleiter:** Stefan Paetz, **Anzeigen:** Bauer Media KG, Brieffach 39 19, Burchardstr. 11, 20077 Hamburg, Objektmanagement: Nina Rademacher; Anzeigeninhalt: Viola Schwarz, **Vertrieb:** VKG Verlagvertriebs KG, 20078 Hamburg, **Importeur für Österreich:** BAZAR Zeitungs- und Verlagsges. m.b.H. & Co. KG, Postfach 10 41, A-1041 Wien, 00 43/15 01 47 21, **Druck:** Broschek Tiefdruck GmbH & Co. KG, Bargkoppelweg 61, 22145 Hamburg

Nachlieferservice für Einzelheft-Besteller:
Pressevertrieb Nord, Brieffach 54 08 07, 22508 Hamburg, Telefon: 0 40/85 36 91 40, Fax: 0 40/85 36 91 41
Auslandspreise: Der Export von Laura Rezepte und sein Vertrieb im Ausland sind nur mit Genehmigung des Verlages statthaft.

Copy-Preis Inland € 2,70